American Bar

Recettes des Boissons Anglaises et Américaines

par

Frank P. Newman

American-Bar

BOISSONS ANGLAISES ET AMÉRICAINES

8 V
32500

Formulaire indispensable pour les Bars, Restaurants, Hôtels et Cafés

DÉPOT GÉNÉRAL

CHEZ L'AUTEUR :

"The Cosmopolitan"

ENGLISH & AMERICAN BAR

49, rue de Bretagne, ASNIÈRES (Seine), près Paris

Frank P. NEWMAN, Propriétaire.

Téléph. : **535.66**

"The Criterion"

ENGLISH & AMERICAN BAR

121, rue Saint-Lazare, PARIS

L. LEGAIT, Propriétaire.

Téléph. : **113.99**

N. Cailar, Bayard & Cie

30, rue d'Hauteville, PARIS

Téléph. : **131.28**

1907

Tous droits réservés

DÉPOT DE
MARTINI & ROSSI - TURIN
54, Rue du Méridien, 54
BRUXELLES

Frank P. Newman

Né à Londres le 9 juin
1868

VERMOUTH TURIN - MARTINI & ROSSI
BORDEAUX 1907 - GRAND PRIX

American-Bar

BOISSONS

Anglaises & Américaines

TELLES

QU'ON LES PRÉPARE

PAR

FRANK P. NEWMAN

Troisième édition, revue et augmentée, contenant 327 recettes

PRIX : 3 fr. 50

PARIS

SOCIÉTÉ FRANÇAISE D'IMPRIMERIE ET DE LIBRAIRIE

15, RUE DE CLUNY, 15

1907

Tous droits réservés

INTRODUCTION

Mes deux premières éditions du présent livre de Boissons Anglaises et Américaines ont eu un si grand succès que je me décide à publier cette troisième édition plus complète, et où l'on trouvera une liste encore plus étendue de ces boissons anglaises et américaines des dernières créations ; car, dans le métier de Barman comme dans celui de musicien, il y a toujours du nouveau à apprendre. Depuis quelques années, l'usage des boissons anglaises et américaines se répand de plus en plus en France ; jusqu'à ce jour la préparation de ces boissons semblait être un secret que détenaient les Barmen, si bien que souvent nombre d'amateurs de ces agréables mélanges devaient se passer d'en boire, faute d'un bar américain dans leur voisinage.

Aussi, répondant à de nombreuses sollicitations, je m'étais décidé, il y a quelques années, à publier ma première édition, et c'est aujourd'hui avec plaisir et confiance que je présente au public que cela intéresse, jugeant que vingt années d'expérience

m'ont donné la compétence nécessaire pour les mettre à la portée de tous, les recettes des boissons anglaises et américaines.

A l'aide de ce traité, chacun pourra facilement préparer les Cocktails ou tout autre mélange, et le maître ou la maîtresse de maison, le cafetier ou le restaurateur, trouveront là un auxilliaire précieux pour offrir à leurs invités des nouveautés exotiques et savoureuses.

Je ne veux cependant pas prétendre que, du premier coup, chacun puisse égaler les Barmen de profession ; mais, en suivant ce livre à la lettre, on arrivera rapidement à confectionner des boissons que ne dédaignerait pas un gourmet de New-York ou de Chicago. Au lieu de diviser mes recettes en différentes parties, comme dans ma première édition, j'ai trouvé qu'il serait beaucoup plus pratique de dresser une liste alphabétique, sans distinction de « Long Drink's », « Short Drink's », etc., afin que l'on puisse trouver tout de suite la recette de la boisson que l'on veut faire.

Je parlerai maintenant un peu de quelques accessoires les plus indispensables qu'il faut dans un bar ou autre établissement, voire même chez un particulier qui aurait l'intention de se préparer des boissons américaines dans sa demeure. Tous ces accessoires se trouvent à la Maison N. Cailar-Bayard et Cie, 30, rue d'Hauteville, Paris.

1° 1 grand verre à mélange, assez épais et résistant pour ne pas casser lorsqu'on remue fortement avec la cuillère.

2° Quelques flacons à bouchons stilligouttes pour contenir :

1° Angostura bitter,
2° Orange bitter,
3° Curaçao (rouge),
4° Oxygénée Cusenier,
5° Sirop (sucre).

3° 1 longue cuillère à mélange.

4° 1 cuillère passoire spéciale pour les cocktails (forme de coquille à huître) ; elle sert à empêcher les morceaux de glace de tomber dans le verre en versant.

5° 1 gobelet à couvercle passoire ; ce gobelet n'est pas indispensable.

6° 1 jeu de timbales en argent.

7° 1 pelle en argent pour glace pilée.

8° 1 râpe muscade.

9° 1 petit flacon pour contenir des épices.

10° 1 couteau pique-glace.

11° 1 couteau à citron.

12° 1 presse à citron.

Pour faire une boisson, un cocktail par exemple, mettez cinq ou six petits morceaux de glace, puis versez sur la glace et par traits (les flacons stilligouttes), c'est-à-dire de la même façon qu'un parfum sur un mouchoir, les essences indiquées dans les recettes ; versez enfin les liqueurs à base desquelles votre cocktail doit être ; remuez fortement avec la cuillère ; prenez la passoire et passez le mélange en versant dans vos verres, où vous aurez préalablement mis un zeste de citron que vous pressez entre les pouces et les index, dans la longueur, au-dessus

des verres. Certains Barmen ne le pressent qu'après avoir versé. Pour moi, je crois préférable de le presser dans le verre vide ; de cette façon, le jus que l'on a obtenu du zeste se trouve mélangé à la boisson et lui donne un goût fort agréable.

Je donne plus loin un tableau des verres dans lesquels se servent les boissons anglaises et américaines ; à chaque recette, le numéro du verre se trouve indiqué, ainsi que les récipients pour les mélanges.

Mais si MM. les limonadiers ne peuvent pas décemment servir ces boissons dans des verres autres que ceux de forme classique dans les bars, que les maîtresses de maison se rassurent, la forme du verre n'est pas indispensable, et l'on peut quand même boire un bon cocktail dans un verre quelconque de la même contenance.

Je donnerai maintenant quelques indications sur les appelations *Short Drink's*, *Long Drink's*, etc., etc.

SHORT DRINK'S

Ainsi que ce nom l'indique, ces boissons se servent dans des verres de moyenne grandeur, quoique cependant différents de forme ; elles sont plutôt digestives qu'apéritives (à part les cocktails), mais néanmoins peuvent se prendre à toute heure du jour. Des jaunes ou des blancs d'œufs, du lait, rentrent dans la composition de la plupart, et les rendent éminemment fortifiantes et stomachiques.

LONG DRINK'S

Les « Long Drink's » ou grandes boissons se servent dans de grands verres ; ces boissons sont très répandues en Amérique. et leur préparation demande de très grands soins.

Elles sont surtout agréables en été, où l'on peut orner la plupart de fruits frais, cerises, fraises des bois, raisins, etc. (Ces fruits peuvent être remplacés en hiver par des fruits glacés ou à l'eau-de-vie.) Parmi ces boissons, les Cobblers et les Juleps sont celles dont la préparation demande des soins tout particuliers ; ce sont les boissons les plus appréciées des Américains.

On les prépare en général directement dans les verres, à part de rares exceptions.

PRÉPARATION DES BOISSONS CHAUDES

Les « Hot Drink's » (boissons chaudes) se préparent sans aucun ustensile spécial. Avant de verser les mélanges, avoir toujours soin de passer de l'eau chaude dans les verres, pour éviter de les casser ; c'est ce que, dans les recettes suivantes, nous voulons dire par les mots faire chauffer ; dissoudre le sucre dans l'eau chaude avant de verser l'alcool.

Il est bon aussi. pour éviter de se brûler les doigts, de se munir de porte-verres de plusieurs grandeurs.

**

PUNCHS POUR RÉUNIONS ET SOIRÉES

Nous donnons, pour finir les recettes, celles des grands punchs pour un certain nombre de personnes, et que l'on pourra augmenter ou diminuer suivant le nombre des invités.

Les punchs froids se préparent généralement dans de grands bols spéciaux en métal.

Pour les punchs chauds, ne les préparer et les servir que dans de grands bols en porcelaine fort épaisse, qu'il est bon de n'employer que pour cet usage. En province, à la campagne, il est souvent difficile, impossible même, de se procurer de la glace ; faites quand même vos mélanges, tâchez que vos liqueurs soient bien rafraîchies, et vous obtiendrez encore des boissons fort agréables. En ce cas, remplacer par de l'eau bien fraîche la quantité de glace que vous donnent les recettes.

Un mot pour finir. — Je désire faire savoir à tous mes lecteurs que je me tiens à leur disposition pour leur fournir d'autres renseignements au sujet du matériel et de l'installation de Bars anglais et américains, soit par correspondance, soit personnellement chez moi.

« THE COSMOPOLITAN »
ENGLISH ET AMERICAN BAR
49, rue de Bretagne, 49
ASNIÈRES (Seine), près Paris.

Frank-P. NEWMAN.

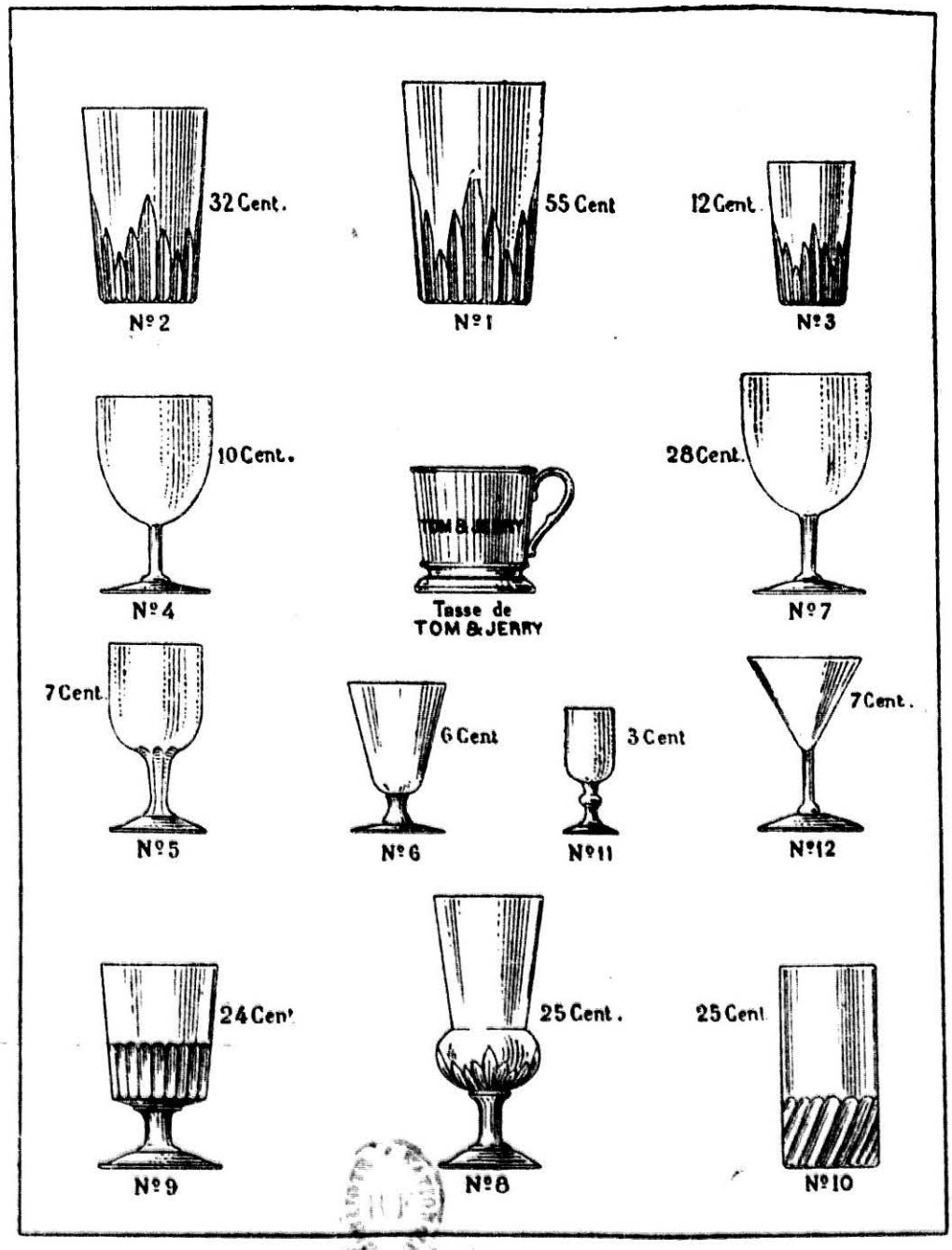
Tous droits réservés.

TABLEAU

DES

Verres employés par l'Auteur

NUMÉROS ET CONTENANCES



Tous droits réservés.

1904

NOMENCLATURE DES RECETTES

		Pages.
1	Absinthe chanteralla.	1
2	Absinthe cocktail	1
3	Amour cocktail.	2
4	Ale flip.	2
5	Ale flip (chaud).	2
6	Ale sangaree.	3
7	Bénédictine glacée.	3
8	Bicycle punch.	3
9	Bijou cocktail..	3
10	Bismark.	4
11	Black stripe.	4
12	Boston flip.	4
13	Bourbon-whisky cocktail.	5
14	Bourbon-wkisky sour.	5
15	Bourbon-whisky toddy.	5
16	Bordeaux champagne.	6
17	Bossom caresser.	6
18	Brandy champerelle.	6
19	Brandy chanterella.	7
20	Brandy cocktail.	7
21	Brandy cobbler.	7
22	Brandy Collins.	8
23	Brandy Crusta.	8
24	Brandy Daisy.	8
25	Brandy fix.	9
26	Brandy fizz.	9
27	Brandy flip.	9
28	Brandy flip (chaud).	10
29	Brandy and ginger ale.	10
30	Brandy and honey.	10

		Pages.
31	Brandy punch.	11
32	Brandy Rickey.	11
33	Brandy sangaree.	11
34	Brandy scaffa.	12
35	Brandy sling.	12
36	Brandy sling (chaud).	12
37	Brandy smash.	13
38	Brandy snapper.	13
39	Brandy and soda.	13
40	Brandy sour.	14
41	Brandy spider.	14
42	Brandy toddy.	14
43	Brandy toddy (chaud).	15
44	Calvados cocktail	15
45	Calvados fizz.	15
46	Calvados sour.	16
47	Calvados toddy.	16
48	Calvados toddy (chaud).	16
49	Canadian cocktail.	17
50	Chamberlain.	17
51	Champagne cobbler.	17
52	Champagne cocktail.	18
53	Champagne cup.	18
54	Champagne pick-me-up.	18
55	Champagne punch.	18
56	Champagne punch (12 personnes).	19
57	Champagne sour.	19
58	Chinesse cocktail.	20
59	Christmas punch.	20
60	Cider punch.	20
61	Claret cobbler.	21
62	Claret cup.	21
63	Claret lemonade.	21
64	Claret punch.	22
65	Claret punch (chaud).	22
66	Claret punch (12 personnes).	22
67	Coaxer.	23
68	Coffee cocktail.	23
69	Colamore cordial	24
70	Columbia skin.	24
71	Corpse reviver (ou Loïe Fuller).	24
72	Coronation cocktail.	25
73	Cosmopolitan delight	25

		Pages.
74	Cosmopolitan punch.	26
75	Curaçao glacé.	26
76	Curaçao punch	26
77	Dewey hot toddy.	27
78	Dewey flip.	27
79	Dry Martini cocktail.	27
80	East indian cocktail.	28
81	Egg flip.	28
82	Egg lemonade.	28
83	Egg nog.	29
84	Egg nog (chaud).	29
85	Egg sour.	29
86	England's beauty.	30
87	Exam's cocktail.	30
88	Eye opener.	30
89	Famous brace-up.	31
90	Fancy bénédictine cocktail.	31
91	Fancy chartreuse coktail.	32
92	Fancy cherry brandy cocktail.	32
93	Fancy curaçao cocktail.	32
94	Fancy kummel cocktail.	33
95	Fancy port wine cocktail.	33
96	Fil de fer cocktail.	33
97	Fitzsimmons.	34
98	Flip flap.	34
99	Florodora.	34
100	Frank's brace-up.	35
101	Frank's champagne cup.	35
102	Frank's cocktail.	36
103	Frank's cordial.	36
104	Frank's lemonade.	36
105	Frank's pick-me-up.	37
106	Frank's pousse-café.	37
107	Frank's extra dry punch.	37
108	Franck's punch.	38
109	Frank's refresher.	38
110	Frank's reviver.	38
111	Fruits fizz.	39
112	Gassmann's cocktail.	39
113	Genever cocktail.	39
114	Général Gordons claret cup	40
115	Gin cocktail.	40
116	Gin crusta.	41

		Pages.
117	Gin Daisy.	41
118	Gin fix.	41
119	Gin fizz.	42
120	Gin flip.	42
121	Gin flip (chaud).	42
122	Gin and ginger ale.	43
123	Gin and honey.	43
124	Gin julep.	43
125	Gin punch.	44
126	Gin rickey.	44
127	Gin sangaree.	44
128	Gin scaffa.	45
129	Gin sling.	45
130	Gin sling (chaud).	45
131	Gin smash.	46
132	Gin and soda.	46
133	Gin sour.	46
134	Gin spider.	47
135	Gin toddy.	47
136	Gin toddy (chaud).	47
137	Golden fizz.	47
138	Golden slipper.	48
139	Golden wedding punch.	48
140	Grog américain.	49
141	Guernesey coktail.	49
142	Half & half.	49
143	Havana silencer.	49
144	Heap of comfort.	50
145	Horse's neck.	50
146	Hot egg nog.	50
147	Hot locomotive.	51
148	Hot Manhattan egg nog.	51
149	Hot milk punch.	52
150	Hot spiced rum.	52
151	Iced chocolat.	52
152	Iced coffee.	53
153	Ice cream soda.	53
154	Iced tea.	53
155	Improved brandy cocktail.	54
156	Improved gin cocktail.	54
157	Improved madère cocktail.	55
158	Improved port wine cocktail.	55
159	Improved sherry cocktail.	55

		Pages.
160	Improved vermouth cocktail.	56
161	Improved whisky cocktail.	56
162	Irish whisky toddy.	57
163	Japanese cocktail.	57
164	Jersey cocktail.	57
165	Jersey sour.	58
166	John collins.	58
167	Kummel glacé.	58
168	Knickerbein.	58
169	Knickerboker.	59
170	Ladie's blush.	59
171	Ladie's cocktail.	59
172	Lady-of-the-lake.	60
173	Last drink	60
174	Leave-it-to-me.	60
175	Lemon flip.	61
176	Lemon squash.	61
177	Locomotive.	61
178	Locomotive (chaud).	62
179	London cocktail.	62
180	Madère cocktail.	62
181	Madère Flip	63
182	Magnolia.	63
183	Maidens Blush.	63
184	Maidens prayer.	64
185	Mamay Taylor.	64
186	Manhattan cocktail.	64
187	Manhattan Milk punch.	65
188	Manhattan Milk punch (chaud).	65
189	Mandarinette glacée.	65
190	Manchester cocktail.	65
191	Manila cocktail.	66
192	Manila hot shot	66
193	Martini cocktail.	66
194	Martini punch.	67
195	Martinican cocktail.	67
196	Menthe verte glacée.	67
197	Michel's Blush.	68
198	Milk punch.	68
199	Milk punch (chaud).	68
200	Mint julep.	69
201	Mississipi punch.	69
202	Morning Cooler.	70

		Pages.
203	Morning glory cocktail.	70
204	Mother's Milk.	70
205	Napoleon's cocktail.	71
206	Night Cap.	71
207	Ohio cocktail.	71
208	Orgeat punch.	72
209	Orgeat lemonade.	72
210	Orangeade.	72
211	Oyster cocktail.	73
212	Pansy blossom.	73
213	Pineappe punch.	73
214	Pineappe julep.	74
215	Plane lemonade	74
216	Plymouth gin cocktail.	74
217	Port wine cocktail.	75
218	Port wine flip.	75
219	Port wine flip (chaud).	75
220	Port wine négus	76
221	Port wine punch.	76
222	Port wine punch (chaud).	76
223	Port sangaree.	77
224	Pousse-café.	77
225	Pousse-l'amour	77
226	Prairie Oyster.	78
227	Prince of Wales.	78
228	Prunelle glacée	78
229	Punch Saint-Michel.	78
230	Quinquina cocktail.	79
231	Raspberry punch.	79
232	Red Lion	79
233	Rhine wine cobbler.	80
234	Rhine wine punch	80
235	Rock and Rye.	80
236	Roman punch.	81
237	Rosey squash.	81
238	Royal punch	81
239	Rum Crusta.	82
240	Rum Daisy.	82
241	Rum fix.	83
242	Rum flip	83
243	Rum flip (chaud).	83
244	Rum julep.	84
245	Rum punch.	84

		Pages.
246	Rum sangaree.	85
247	Rum scaffa.	85
248	Rum sling.	85
249	Rum smash.	86
250	Rum sour.	86
251	Rum spider.	86
252	Rum toddy.	87
253	Rye whisky cocktail.	87
254	Rye whisky sour.	87
255	Rye whisky toddy	88
256	Sampson's knock out	88
257	Sam Ward.	88
258	Santa Cruz rum Daisy.	89
259	Santa Cruz rum punch.	89
260	Santiago shake up.	89
261	Saratoga Brace up	90
262	Saratoga cocktail.	90
263	Saratoga cooler	90
264	Sauterne cobbler.	91
265	Scotch whisky Toddy.	91
266	Shandy Gaff	91
267	Sherry cobbler.	91
268	Sherry cocktail.	92
269	Sherry egg nog	92
270	Sherry and egg	92
271	Sherry Flip.	93
272	Sherry punch.	93
273	Sherry sangaree.	93
274	Sherry spider.	94
275	Sherry wine Négus.	94
276	Silver fizz.	94
277	Silver wedding punch.	95
278	Sleeper.	95
279	Sloe gin cocktail.	96
280	Soda cocktail.	96
281	Soda lemonade	96
282	Soyer au champagne	96
283	Square meal.	97
284	Stone Fence.	97
285	Stone Wall.	97
286	Stout sangaree.	98
287	Strawberry punch	98
288	Suissesse.	98

		Pages.
289	Suprême cordial.	99
290	Tea punch.	99
291	Thunder	99
292	Toison d'or.	100
293	Tom and jerry.	100
294	Tom and jerry (en grande quantité).	100
295	Touche-me-not.	101
296	Vanilla punch.	101
297	Vermouth cocktail	101
298	Vie en rose.	102
299	Wedding punch.	102
300	Whisky cobbler.	103
301	Whisky collins	103
302	Whisky Crusta.	103
303	Whisky Daisy.	104
304	Whisky flip.	104
305	Whisky flip (chaud).	104
306	Whisky flip-flap.	105
307	Whisky fix.	105
308	Whisky Fizz.	105
309	Whisky and ginger ale.	106
310	Whisky and honey.	106
311	Whisky julep.	106
312	White capsule " Highball ".	107
313	Whisky punch.	107
314	Whisky Rickey	107
315	Whisky sangaree.	108
316	Whisky scaffa.	108
317	Whisky sling.	108
318	Whisky sling (chaud).	109
319	Whisky smash	109
320	Whisky spider	109
321	White heather.	110
322	White plush	110
323	White Whisky plush	110
324	Xérès punch.	111
325	Young fellow.	111
326	Zenith cooler.	111
327	Za Za cocktail.	112

AMERICAN-BAR

RECETTES

N° 1

Absinthe Chanteralla

Verre à bordeaux

Mettre dans un verre à bordeaux :
1 verre à liqueur d'anisette,
1 verre à liqueur d'absinthe.
Remplir avec de la glace pilée, mélanger en transvasant d'un verre dans l'autre, servir avec chalumeaux.

N° 2

Absinthe Cocktail

Verre n° 5

Prendre un gobelet en argent, remplir à moitié de glace pilée :
2 gouttes de sirop de sucre,
2 traits d'angostura,
1/2 verre à liqueur d'absinthe,
1 verre à liqueur d'eau.
Adapter un autre gobelet, frapper fortement, passer dans le verre n° 5, servir avec un zeste de citron.

N° 3

Amour Cocktail

Verre n° 5

Prendre le verre à mélange n° 1, mettre quelques morceaux de glace :

4 traits de peach bitter,
4 traits de marasquin.

Finir avec marsala, remuer fortement et passer dans le verre n° 5, servir avec un zeste de citron, une cerise ou une olive, au goût du consommateur.

N° 4

Ale Flip

Verre n° 10

Mettre dans un gobelet en argent quelques petits morceaux de glace :

2 cuillerées à café de sucre en poudre,
1 verre à madère de vin blanc,
1 jaune d'œuf frais.

Adapter un second gobelet, bien battre, passer en versant dans le verre n° 10, remplir avec du pale ale (bière anglaise), saupoudrer de muscade, servir.

N° 5

Ale Flip (chaud)

Verre n° 10

Chauffer le verre n° 10, délayer dans un gobelet en argent un jaune d'œuf frais avec un peu d'eau chaude :

2 cuillerées à café de sucre en poudre,
1 pincée d'épice,
1 morceau de cannelle.

Bien remuer, verser la moitié du verre de pale ale (bière anglaise) bien chaude, transvaser plusieurs fois du gobelet dans le verre pour faire mousser, saupoudrer de muscade, servir.

N° 6

Ale Sangaree

Verre n° 10

Mettre dans le verre n° 10 quelques petits morceaux de glace :

1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1 cuillerée à café d'eau pour faire fondre le sucre.

Adapter un gobelet en argent, frapper fortement, remplir le verre avec du pale ale ; remuer, saupoudrer de muscade, servir.

N° 7

Bénédictine glacée

Verre n° 6

Prendre le verre n° 6, le remplir de glace pilée, verser doucement dessus de la bénédictine, servir avec deux demi-chalumeaux piqués dans la glace.

N° 8

Bicycle punch

Verre n° 7

Prendre le verre n° 7, le remplir à moitié de glace pilée : jus d'un demi-citron,
6 traits de curaçao,
1 verre à liqueur de sirop de citron,
1 verre à liqueur de rhum.

Finir avec eau de Seltz, bien remuer, garnir de 2/2 tranches d'orange, servir avec chalumeaux.

N° 9

Bijou Cocktail

Verre n° 5

Prendre le verre à mélange n° 1, mettre quelques morceaux de glace ;

3 traits d'orange bitter,
4 traits curaçao blanc,
4 traits chartreuse verte,
2 gouttes grenadine,
1 verre à liqueur de Slœgin,
1 verre à liqueur de vermouth Turin.

Remuer et passer dans le verre nº 5, servir avec une fraise.

Nº 10

Bismark

Verre nº 2

Prendre le verre nº 2, le remplir moitié Bass & Cº stout, moitié champagne.

Note. — Cette consommation, très agréable au goût, était favorite des étudiants au Quartier Latin en 1896.

Nº 11

Black stripe

Verre nº 3

Prendre un gobelet en argent, mettre un peu de glace pilée :

1 cuillerée à café de mélasse,
1 verre à madère de Bourbon-Whisky.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer dans le verre nº 3, saupoudrer de muscade, servir avec chalumeaux.

Nº 12

Boston Flip

Verre nº 3

Prendre un gobelet en argent, remplir à moitié de glace pilée :

1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1 verre à liqueur de Rye-Whisky,
1 verre à liqueur de madère,
1 œuf bien frais,

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer dans le verre n° 3, saupoudrer de muscade, servir.

N° 13

Bourbon-Whisky Cocktail

Verre n° 5

Prendre le verre à mélange n° 1, mettre quelques morceaux de glace :

3 traits d'angostura,
2 traits de curaçao.

Finir avec du Bourbon-Whisky, remuer, passer dans le verre n° 5, servir avec zeste de citron, une cerise ou une olive, au goût du consommateur.

N° 14

Bourbon-Whisky Sour

Verre n° 4

Mettre dans un gobelet en argent un peu de glace pilée :

3 traits de jus de citron,
4 traits d'orange bitter,
4 traits de curaçao,
1 verre à liqueur de Bourbon-Whisky.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer dans le verre n° 4, servir.

N° 15

Bourbon-Whisky Toddy

Verre n° 3

Prendre le verre n° 3, y mettre :

1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1 cuillerée à café d'eau pour faire fondre le sucre,
1 verre à liqueur de Bourbon-Whisky.

Remplir le verre avec de la glace pilée, mélanger en

transvasant d'un verre dans l'autre, servir avec chalumeaux.

N° 16

Bordeaux Champagne

Verre à bordeaux

Mettre dans un verre à bordeaux un petit morceau de glace, verser 1/3 de vin de Bordeaux rouge, remplir avec du champagne, servir.

N° 17

Bosso m Caresser

Verre n° 3

Prendre un gobelet en agent, mettre un peu de glace pilée :

1 jaune d'œuf bien frais,
1/2 verre à liqueur de grenadine,
1/2 verre à liqueur de curaçao,
1/2 verre à liqueur de cognac,
1/2 verre à liqueur de madère.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer dans le verre n° 3, servir avec chalumeaux.

N° 18

Brandy Champerelle

Verre n° 11

Prendre le verre n° 11, verser sans mélanger :

1/3 de curaçao extra sec,
1/3 de bénédictine,
1/3 de cognac,
2 gouttes d'angostura à la surface,

Servir.

N° 19

Brandy Chanteralla

Verre n° 6

Prendre un gobelet en argent, mettre un peu de glace pilée :

6 traits de curaçao,
6 traits de chartreuse jaune,
6 traits de sirop de citron,
1/2 verre à liqueur d'anisette,
1/2 verre à liqueur de cognac.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer dans le verre n° 6, servir.

N° 20

Brandy Cocktail

Verre n° 5

Prendre le verre à mélange n° 1, mettre quelques morceaux de glace :

3 traits d'angostura,
2 traits de curaçao.

Finir avec brandy, remuer, passer dans le verre n° 5, servir avec zeste de citron une cerise ou une olive, au goût du consommateur.

N° 21

Brandy Cobbler

Verre n° 10

Prendre le verre n° 10, remplir aux 3/4 de glace pilée :

1 cuillerée à café de sucre en poudre,
2 traits de cognac.

Remplir avec cognac et eau quantités égales, adapter un gobelet en argent, bien battre, garnir 2/2 tranches de citron et quelques fruits de la saison, servir avec chalumeaux.

N° 22

Brandy Collins

Verre n° 2

Mettre dans le verre n° 2 quelques petits morceaux de glace :

le jus d'un demi-citron,
2 cuillerées à café de sucre en poudre,
1 verre 1/2 à liqueur de cognac.

Remplir le verre avec de l'eau de Seltz ou soda, remuer, servir avec chalumeaux.

N° 23

Brandy Crusta

Verre n° 6

Prendre le verre n° 6, en sucrer les parois en passant légèrement les bords extérieurs sur une tranche de citron, tremper le verre dans le sucre en poudre, ce qui donne une apparence de givre, couper un zeste de citron assez long pour faire le tour de la paroi intérieure du verre, une cerise dans le fond ensuite.

Prendre un gobelet en argent, remplir à moitié de glace pilée :

3 traits d'angostura,
3 traits de marasquin,
3 traits de curaçao,
jus d'un quart de citron,
1 verre à liqueur de cognac.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer dans le verre préparé, servir.

N° 24

Brandy Daisy

Verre n° 3

Prendre un gobelet en argent, remplir à moitié de glace pilée :

1 verre à liqueur de sirop d'orgeat,
jus d'un quart de citron,
1 verre à liqueur de cognac.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer dans le verre nº 3, remplir avec eau de Selz, servir.

Nº 25

Brandy Fix

Verre nº 3

Prendre le verre nº 3, y mettre :
1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1 cuillerée à café d'eau pour faire fondre le sucre,
jus d'un demi-limon ou d'un quart de citron,
4 traits de curaçao,
1 verre à liqueur de cognac.

Remplir le verre de glace pilée, mélanger en transvasant d'un verre dans l'autre, servir avec une tranche de limon piquée dans la glace pilée, chalumeaux.

Nº 26

Brandy Fizz

Verre nº 3

Prendre un gobelet en argent, mettre un peu de glace pilée :
jus d'un quart de citron,
1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1 verre à liqueur de cognac.

Adapter un autre gobelet, frapper fortement, passer dans le verre nº 3, remplir avec eau de Seltz, remuer, servir.

Nº 27

Brandy Flip

Verre nº 3

Mettre dans un gobelet en argent un peu de glace pilée :

1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1 verre à liqueur de cognac,
1 jaune d'œuf frais.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer en versant dans le verre nº 3, saupoudrer de muscade, servir.

Nº 28

Brandy Flip (chaud)

Verre nº 3

Faire chauffer :

1 cuillerée à café de sucre en poudre,
un peu d'eau chaude pour fondre le sucre,
1 verre à madère de cognac.

Délayer à part un jaune d'œuf avec du lait chaud, puis mélanger le tout en transvasant du verre dans le gobelet où l'on a délayé le jaune d'œuf, saupoudrer de muscade, servir.

Nº 29

Brandy and ginger ale

Verre nº 10

Pour servir un brandy and ginger ale, prendre le verre nº 10, y mettre un gros morceau de glace.

Déboucher une bouteille de ginger ale, la placer dans un porte-soda, passer le tout avec la bouteille de brandy au consommateur.

Nº 30

Brandy and Honey

Verre nº 3

Mettre dans le verre nº 3 :

1 cuillerée à café de miel,
1 verre à liqueur de cognac.

Bien remuer, servir un autre verre d'eau glacée à côté.

N° 31

Brandy punch (chaud)

Verre n° 4

Faire chauffer :

1/2 verre à liqueur de sirop de gomme,
4 traits de curaçao,
2 traits de jus de citron,
1 verre à liqueur de cognac,
1 zeste de citron.

Remplir le verre avec de l'eau bouillante, remuer, saupoudrer de muscade, servir.

N° 32

Brandy Rickey

Verre n° 3

Mettre dans le verre n° 3 quelques petits morceaux de glace :

1 cuillerée de sucre en poudre,
jus d'un demi-limon ou 1/4 de citron,
1 verre à liqueur de cognac.

Finir avec eau de Seltz, remuer, servir avec chalumeaux.

N° 33

Brandy Sangaree

Verre n° 6

Prendre un gobelet en argent, mettre un peu de glace pilée :

1/2 cuillerée à café de sucre en poudre,
1 cuillerée à café d'eau pour faire fondre le sucre,
1 verre à liqueur de cognac.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer dans le verre n° 6, saupoudrer de muscade, servir.

N° 34

Brandy Scaffa

Verre n° 11

Verser doucement sans mélanger dans le verre n° 11 :
1/2 verre à liqueur de marasquin,
1/2 verre à liqueur de cognac,
2 gouttes d'angostura à la surface.
Servir.

N° 35

Brandy Sling

Verre n° 10

Mettre dans le verre n° 10 quelques petits morceaux de glace :
jus d'un quart de citron,
1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1 cuillerée d'eau pour fondre le sucre,
1 verre à madère de cognac.
Adapter un gobelet en argent, frapper fortement, remplir le verre avec de l'eau, remuer, servir avec chalumeaux.

N° 36

Brandy Sling (chaud)

Verre n° 10

Chauffer le verre n° 10 :
2 cuillerées à café de sucre en poudre,
1 cuillerée d'eau pour faire fondre le sucre,
jus d'un quart de citron,
1 verre à madère de cognac.
Remplir le verre avec de l'eau bien chaude, remuer, servir.

N° 37

Brandy Smash

Verre n° 3

Mettre dans le verre n° 3 :

1/2 cuillerée à café de sucre en poudre,
1/2 verre à liqueur d'eau pour faire fondre le sucre,
2 feuilles de menthe fraîche ; écraser ces feuilles avec une cuillère-pilon (les retirer),
1 verre à liqueur de cognac.

Remuer, remplir le verre de glace pilée, y mettre au milieu une branche de menthe verte, garnir avec fruits de la saison, servir avec chalumeaux.

N° 38

Brandy Snapper

Verre n° 10

Mettre dans le verre n° 10 :

2 cuillerées à café de miel,
1 cuillerée à café de crème de framboise,
3 traits de jus de citron,
1 verre 1/2 à liqueur de cognac.

Remplir le verre de glace pilée, adapter un gobelet en argent, frapper fortement, garnir de deux demi-tranches d'orange debout le long des parois intérieures du verre, servir avec chalumeaux.

N° 39

Brandy and Soda

Verre n° 10

Pour servir un Brandy and Soda, prendre le verre n° 10, y mettre quelques petits morceaux de glace.

Déboucher une bouteille ou une demi-bouteille de soda, la placer dans un porte-soda et passer le tout avec la bouteille de cognac au consommateur.

N° 40

Brandy Sour (chaud)

Verre n° 4

Mettre dans un gobelet en argent un peu de glace pilée :

1 cuillerée à café de sucre en poudre,
jus d'un demi-citron,
1 verre à madère de cognac.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer dans le verre n° 4, servir.

NOTE. — Il est préférable pour tous les sours de demander au consommateur s'il veut le sour préparé au sucre, car il est beaucoup de personnes qui le demandent non sucré.

N° 41

Brandy Spider

Verre n° 1

Mettre dans le verre n° 1 un morceau de glace :

4 traits d'angostura bitter,
1 tranche de citron,
1 verre à liqueur de cognac.

Finir avec une bouteille de ginger ale, servir.

N° 42

Brandy Toddy

Verre n° 3

Prendre le verre n° 3, y mettre :

1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1 cuillerée à café pour faire fondre le sucre,
1 verre à liqueur de cognac.

Remplir le verre avec de la glace pilée, mélanger en transvasant d'un verre dans l'autre, servir avec chalumeaux.

N° 43

Brandy Toddy (chaud)

Verre n° 3

Faire chauffer :

1/2 verre à liqueur de sirop de gomme,
1 verre à madère de cognac.

Remplir le verre avec de l'eau bouillante, remuer, garnir d'une tranche d'orange, servir.

N° 44

Calvados Cocktail

Verre n° 5

Prendre le verre à mélange n° 1, mettre quelques morceaux de glace :

2 traits d'angostura,
3 traits de curaçao,
3 gouttes de sirop de gomme,
1 verre à liqueur de calvados.

Bien remuer, passer dans le verre n° 5, servir avec une cerise.

N° 45

Calvados Fizz

Verre n° 3

Prendre un gobelet en argent, mettre un peu de glace pilée :

jus d'un quart de citron,
1 verre à liqueur de calvados,
1 cuillerée à café de sucre en poudre.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer dans le verre n° 3, remplir avec eau de Seltz, remuer, servir.

N° 46

Calvados Sour

Verre n° 4

Mettre dans un gobelet en argent un peu de glace pilée :

3 traits de jus de citron,
4 traits d'orange bitter,
4 traits de curaçao,
1 vèrre à liqueur de calvados.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer dans le verre n° 4, servir.

N° 47

Calvados Toddy

Verre n° 3

Prendre le verre n° 3, y mettre :

1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1 cuillerée à café d'eau pour faire fondre le sucre,
1 verre à liqueur de calvados.

Remplir le verre avec de la glace pilée, mélanger en transvasant d'un verre dans l'autre, servir avec chalumeaux.

N° 48

Calvados Toddy (chaud)

Verre n° 3

Faire chauffer :

1/2 verre à liqueur de sirop de gomme,
1 verre à madère de calvados.

Remplir le verre avec de l'eau bouillante, remuer, garnir d'une tranche d'orange, servir.

N° 49

Canadian Cocktail

Verre n° 5

Prendre le verre à mélange n° 1, mettre quelques morceaux de glace :

3 traits d'angostura bitter,
2 traits de curaçao.

Finir avec Canadian club Whisky, remuer, passer dans le verre n° 5, servir avec un zeste de citron.

N° 50

Chamberlain

Verre n° 6

Prendre un gobelet en argent, mettre un peu de glace pilée :

1/2 verre à liqueur de grenadine,
3 traits d'absinthe.
1 verre à liqueur de whisky.

Adapter un autre gobelet, frapper fortement, passer dans le verre n° 6, servir.

N° 51

Champagne Cobbler

Verre n° 10

Prendre le verre n° 10, remplir aux 3/4 de glace pilée :

1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1 trait de jus de citron,
2 traits de curaçao,
1/5 verre à liqueur de cognac.

Adapter un gobelet en argent, bien battre, remplir le verre avec du champagne, remuer doucement, garnir avec 2/2 tranches d'orange et quelques fruits de la saison, servir avec chalumeaux.

N° 52

Champagne Cocktail

Verre n° 3

Prendre le verre n° 3, mettre un petit morceau de glace :

1 zeste de citron,
3 traits d'angostura bitter.

Finir avec champagne, remuer doucement, servir avec chalumeaux.

N° 53

Champagne Cup

Verre n° 7

Remplir le verre n° 7 à moitié de glace pilée :

1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1/2 verre à liqueur de curaçao,
2 quarts de tranches de concombre,
1 verre à liqueur de cognac.

Adapter un gobelet en argent, frapper fortement, remplir avec du champagne, garnir d'une tranche d'orange et fruits de la saison, servir avec chalumeaux.

N° 54

Champagne Pic-me-Up

Verre n° 3

Prendre le verre n° 3, mettre un petit morceau de glace :

3 traits de peach bitter,
1/2 verre à liqueur de ginger brandy.

Remplir le verre de champagne, servir avec chalumeaux.

N° 55

Champagne punch

Verre n° 7

Prendre le verre n° 7, le remplir à moitié de glace pilée :

1 verre à liqueur de fraisette,
1 verre à liqueur de marasquin,
jus d'un demi-citron.

Adapter un gobelet en argent, frapper fortement, finir avec du champagne, remuer doucement, garnir d'une tranche d'orange et fruits de la saison, servir avec chalumeaux.

N° 56

Champagne punch pour 12 personnes

Dans un bol en métal :

100 grammes de sucre,
1/4 litre d'eau pour faire fondre le sucre,
le jus de trois citrons,
3 verres à madère de sirop de fraises,
1/4 litre de cognac,
2 tranches d'ananas en morceaux,
12 tranches d'oranges,
250 grammes de fruits de la saison, cerises, fraises, etc.

Faire rafraîchir pendant une heure dans la glacière ; à défaut, dans de la glace pilée, remuer doucement avec une cuillère à seule fin de ne pas écraser les fruits, tous les quarts d'heure, verser au moment de servir deux bouteilles de champagne, servir dans des coupes.

N° 57

Champagne Sour

Verre n° 3

Mettre dans le verre n° 3 un petit morceau de glace :

jus d'un quart de citron,
1 cuillerée à café de sirop de citron.

Remplir avec du champagne, remuer doucement, servir avec chalumeaux.

N° 58

Chinesse Cocktail

Verre n° 5

Prendre un gobelet en argent, remplir à moitié de glace pilée :

3 traits d'angostura,
3 traits de curaçao,
3 traits de maraschino,
6 gouttes de grenadine,
1 verre à liqueur de rhum.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer dans le verre n° 5, servir.

N° 59

Christmas punch pour 20 personnes

Dans un bol à punch en métal, préparer une heure avant de servir :

1/4 de litre de marasquin,
1/2 litre de madère,
1/2 litre de curaçao,
1/4 litre de sirop d'ananas,
1 bouteille de vin du Rhin,
jus de 4 citrons et 2 oranges,
10 tranches de concombres.
10 tranches d'oranges,
10 tranches d'ananas,
500 grammes de fruits frais, raisin, cerises, fraises des bois et groseilles.

Mettre rafraîchir une heure dans une glacière ou, à défaut, dans la glace pilée, remuer légèrement pour ne pas écraser les fruits, tous les quarts d'heure ; ajouter au moment de servir 3 bouteilles de champagne, servir dans des coupes.

N° 60

Cider punch

Verre n° 7

Prendre le verre n° 7, le remplir à moitié de glace pilée :

1 cuillerée à café de sirop de gomme,
jus d'un quart de citron,
1 verre à liqueur de cognac,
1 verre à liqueur de madère.

Adapter un gobelet en argent, frapper fortement, remplir le verre de cidre, garnir d'une tranche d'orange et fruits de la saison, servir avec chalumeaux.

N° 61

Claret Cobbler

Verre n° 10

Prendre le verre n° 10, remplir aux 3/4 de glace pilée :
2 traits de jus de citron,
1 cuillerée à café de sucre en poudre,
4 traits de curaçao.

Remplir avec bordeaux rouge, adapter un gobelet en argent, bien battre, garnir avec 2/2 tranches de citron et quelques fruits de la saison, servir avec chalumeaux.

N° 62

Claret Cup

Verre n° 7

Mettre dans le verre n° 7 un peu de glace pilée :
1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1 verre à liqueur de marasquin,
1/2 verre à liqueur de curaçao.

Remplir le verre avec du bordeaux rouge, adapter un gobelet en argent, frapper fortement, garnir d'une tranche de concombre et fruits de la saison, servir avec chalumeaux.

N° 63

Claret Lemonade

Verre n° 2

Mettre dans le verre n° 2 quelques morceaux de glace :
2 cuillères à café de sucre en poudre,
le jus d'un citron.

Remplir le verre aux 3/4 d'eau, adapter un gobelet en argent, frapper fortement, ensuite remplir avec du vin rouge, servir avec chalumeaux.

N° 64

Claret punch

Verre n° 7

Prendre le verre n° 7, le remplir à moitié de glace pilée :

3 gouttes de jus de citron,
1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1/2 verre à liqueur de curaçao,
1/2 verre à liqueur de cognac,
4 traits de marasquin.

Remplir le verre avec du bordeaux rouge, adapter un gobelet en argent, frapper fortement, garnir d'une tranche d'orange et fruits de la saison, servir avec chalumeaux.

N° 65

Claret punch (chaud)

Verre n° 7

Faire chauffer dans une petite casserole :

3 traits de jus de citron,
2 cuillerées à café de sucre en poudre,
1/2 verre à liqueur de curaçao,
1/2 verre à liqueur de cognac,
1 verre à madère de Bordeaux.

Verser dans le verre n° 7, remplir avec de l'eau chaude, remuer, saupoudrer de muscade, servir.

N° 66

Claret punch pour 12 personnes

Dans un bol en métal :

150 grammes de sucre en poudre,
1/2 litre d'eau pour fondre le sucre,
1/4 litre de curaçao,

3 bouteilles de bordeaux,
jus de 2 citrons,
250 grammes de fruits frais : cerises, fraises des bois, groseilles, framboises.

Mettre rafraîchir dans une glacière pendant une heure ; à défaut, mettre le bol dans de la glace pilée, remuer légèrement avec une cuillère, afin de ne pas écraser les fruits, tous les quarts d'heure ; servir dans des verres à bordeaux.

N° 67

Coaxer

Verre n° 4

Mettre dans un gobelet en argent un peu de glace pilée :

3 traits de curaçao,
3 traits d'anisette,
3 traits de cherry-brandy,
1 blanc d'œuf,
1 verre à liqueur de calvados.

Adapter un autre gobelet, frapper fortement, passer dans le verre n° 4, servir.

N° 68

Coffee Cocktail

Verre n° 3

Prendre un gobelet en argent, remplir à moitié de glace pilée :

4 traits d'angostura,
1 jaune d'œuf bien frais,
1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1 verre de porto rouge.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer dans le verre n° 3, servir avec chalumeaux.

N° 69

Colamore Cordial

Verre n° 6

Remplir le verre n° 6 de glace bien pilée, verser doucement :

1/4 du verre de crème de menthe verte.
Remplir avec crème de cacao.

Servir avec chalumeaux.

N° 70

Columbia Skin

Verre n° 6

Mettre dans un gobelet en argent un peu de glace pilée :

1 cuillerée à café de sucre en poudre,
3 traits de jus de citron,
3 traits de curaçao,
1 verre à liqueur de rhum.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer en versant dans le verre n° 6, servir.

N° 71

Corpse Reviver (ou Loïe Fuller)

Verre n° 11

Cette consommation originale est difficile à faire ; il serait nécessaire de connaître exactement la densité des liqueurs que l'on emploie pour réussir dès la première fois. Voici la composition et la façon de faire cette boisson : verser goutte à goutte en inclinant le verre de manière que les liqueurs glissent doucement sur les parois intérieures du verre et ne mélangent pas les diverses couches de liquides déjà versés. L'ordre que je donne ci-dessous est celui que j'emploie couramment avec succès :

1° sirop de grenadine,
2° cassis,
3° anisette,
4° curaçao,
5° marasquin,
6° menthe verte,

7° menthe blanche,
8° fraisette,
9° prunelle de l'Isère
10° kummel oo,
11° cherry brandy,
12° chartreuse jaune,
13° kummel Wolfschmidt,
14° chartreuse verte,
15° kirsch.

Pour que cette consommation soit bien faite, l'on doit distinguer nettement la couleur de chaque liqueur. En suivant les indications que je donne, l'on doit arrive r à un bon résultat.

N° 72

Coronation Cocktail

Verre n° 5

Prendre le verre à mélange n° 1, mettre quelques morceaux de glace :

4 traits de curaçao,
4 traits de menthe verte,
3 traits de peach bitter,
1 verre à liqueur de cognac.

Bien remuer, passer dans le verre n° 5, servir avec une cerise.

N° 73

Cosmopolitan Delight

Verre n° 10

Mettre dans le verre n° 10 1/4 de glace pilée :

le jus d'un demi-citron,
1 verre à liqueur de sirop de grenadine,
1/2 verre à liqueur de curaçao,
1/2 verre à liqueur de kirsch,
1/2 verre à liqueur de rhum.

Adapter un gobelet en argent, frapper fortement, remplir le verre d'eau de Seltz, remuer avec une cuillère, garnir avec 2/2 tranches d'orange, servir avec chalumeaux.

N° 74

Cosmopolitan punch

Verre n° 7

Mettre dans le verre n° 7 :

1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1 cuillerée à café d'eau pour faire fondre le sucre,
1 verre à liqueur de fraisette,
1 verre à liqueur de rhum,
1/2 verre à liqueur de curaçao,
jus d'un quart de citron.

Remplir le verre de glace pilée, adapter un gobelet en argent, frapper fortement, garnir avec une tranche d'orange et fruits de la saison, servir avec chalumeaux.

N° 75

Curaçao glacé

Verre n° 6

Prendre le verre n° 6, le remplir de glace pilée, verser doucement dessus du curaçao sec, servir avec deux demi-chalumeaux piqués dans la glace.

N° 76

Curaçao punch

Verre n° 7

Mettre dans le verre n° 7 :

jus d'un demi-limon ou 1/4 de citron,
1 verre à liqueur de rhum,
1/2 verre à liqueur de cognac,
1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1 verre et demi à liqueur de curaçao sec, Rocher frères.

Remplir le verre de glace pilée, adapter un gobelet en

argent, frapper fortement, garnir avec une tranche d'orange et fruits de la saison, servir avec chalumeaux.

N° 77

Dewey Hot Toddy (chaud)

Verre n° 5

Faire chauffer :

1/2 verre à liqueur de sirop de gomme,
1 verre à madère, liqueur whisky.

Remplir le verre avec de l'eau bouillante, remuer, garnir d'une tranche de citron, servir.

N° 78

Dewey Flip

Verre n° 3

Mettre dans un gobelet en argent un peu de glace pilée :

1 verre à liqueur de marasquin,
1 verre à liqueur de porto blanc,
1 jaune d'œuf bien frais,
1 cuillerée à café de sucre en poudre.

Adapter un autre gobelet, frapper fortement, passer dans le verre n° 3, saupoudrer de muscade, servir.

N° 79

Dry Martini Cocktail

Verre n° 3

Prendre le verre à mélange n° 1, mettre quelques morceaux de glace :

3 traits d'angostura ou orange bitter,

Finir avec gin et vermouth Martini & Rossi dry, quantités égales, remuer, passer dans le verre n° 5, servir avec un zeste de citron, une cerise ou une olive, au goût du consommateur.

N° 80

East Indian Cocktail

Verre n° 5

Prendre le verre à mélange n° 1, mettre quelques morceaux de glace :

2 traits d'angostura,
4 traits de curaçao,
4 gouttes de sirop d'orgeat,
1 verre à liqueur de cognac.

Bien remuer, passer dans le verre n° 5, servir avec une cerise.

N° 81

Egg Flip

Verre n° 3

Prendre un gobelet en argent, remplir à moitié de glace pilée :

3 traits de curaçao,
1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1 œuf bien frais,
1 verre à liqueur de cognac.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer dans le verre n° 3, saupoudrer de muscade, servir.

N° 82

Egg Lemonade

Verre n° 2

Mettre dans le verre n° 2 quelques petits morceaux de glace :

2 cuillerées à café de sucre en poudre,
1 œuf entier (bien frais),
le jus d'un quart de citron.

Adapter un gobelet en argent, frapper fortement, remplir avec de l'eau de Seltz ou soda, servir avec chalumeaux.

N° 83

Egg Nog

Verre n° 2

Prendre un gobelet en argent, mettre un peu de glace pilée :

1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1 verre à liqueur de cognac,
1 verre à liqueur de rhum,
1 jaune d'œuf (frais),
finir avec lait.

Adapter un second gobelet, bien battre, passer dans le verre n° 2, saupoudrer de muscade, servir avec chalumeaux.

N° 84

Egg Nog (chaud)

Verre n° 10

Chauffer le verre n° 10 :

1 cuillerée à café de sucre en poudre,
un peu d'eau pour faire fondre le sucre,
1 verre à liqueur de cognac,
1/2 verre à liqueur de rhum.

Délayer un jaune d'œuf dans du lait en quantité suffisante pour remplir le verre, mélanger le tout, transvaser d'un récipient dans l'autre pour faire mousser, saupoudrer de muscade, servir.

N° 85

Egg Sour

Verre n° 3

Prendre un gobelet en argent, y mettre un peu de glace pilée :

jus d'un demi-citron,
1 cuillerée à café de sucre en poudre,
6 traits de curaçao.
1 œuf bien frais.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer dans le verre n° 3, servir.

N° 86

England's Beauty

Verre n° 10

Prendre le verre n° 10, le remplir à moitié de glace pilée :

jus d'un demi-limon,
2 traits d'angostura,
1/2 verre à liqueur de sirop de citron,
1 verre à liqueur de kirsch,
1 jaune d'œuf frais.

Adapter un gobelet en argent, bien battre, remplir le verre avec du champagne, remuer, servir avec chalumeaux.

N° 87

Exam's Cocktail

Verre n° 5

Prendre le verre à mélange n° 1, mettre quelques morceaux de glace :

2 traits orange bitter,
3 traits de fraisette,
1 trait d'absinthe.

Finir avec porto rouge, remuer, passer dans le verre n° 5, servir avec une cerise.

N° 88

Eye Opener

Verre n° 6

Mettre dans un gobelet en argent un peu de glace pilée :

1 cuillère à café de sucre en poudre,
3 traits de curaçao,
2 traits d'absinthe,

4 traits de crème de noyau,
1 jaune d'œuf,
1 verre à liqueur de rhum.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer dans le verre nº 6, servir.

Nº 89

Famous Brace-up

Verre nº 10

Mettre dans le verre nº 10 quelques petits morceaux de glace :

3 traits de jus de citron,
3 traits d'angostura,
1 verre à liqueur de gin,
1/2 verre à liqueur de curaçao,
1 verre à liqueur de crème de noyau.

Adapter un gobelet en argent, frapper fortement, remplir le verre de champagne, remuer doucement, servir avec chalumeaux.

Nº 90

Fancy Bénédictine Cocktail

Verre nº 5

Prendre le verre nº 5, en sucrer les parois en passant légèrement les bords extérieurs sur une tranche de citron, tremper dans le sucre en poudre, mettre une cerise au fond du verre, ensuite prendre un gobelet en argent, y mettre un peu de glace pilée :

3 traits d'angostura.

Finir avec bénédictine et eau, quantités égales.

Adapter un autre gobelet, frapper fortement, passer dans le verre préparé, servir.

N° 91

Fancy Chartreuse Cocktail

Verre n° 5

Prendre le verre n° 5, en sucrer les parois en passant légèrement les bords extérieurs sur une tranche de citron, tremper dans le sucre en poudre, mettre une cerise au fond du verre, ensuite prendre un gobelet en argent, y mettre un peu de glace pilée :

3 traits d'angostura.

Finir avec chartreuse jaune et eau, quantités égales.

Adapter un autre gobelet, frapper fortement, passer dans le verre préparé, servir.

N° 92

Fancy Cherry-Brandy Cocktail

Verre n° 5

Prendre le verre n° 5, en sucrer les parois en passant légèrement les bords extérieurs sur une tranche de citron, tremper dans le sucre en poudre, mettre une cerise au fond du verre, ensuite prendre un gobelet en argent, y mettre de la glace pilée :

3 traits d'angostura,

4 traits de curaçao.

Finir avec cherry-brandy et eau, quantités égales, adapter un autre gobelet, frapper fortement, passer dans le verre préparé, servir.

N° 93

Fancy Curaçao Cocktail

Verre n° 5

Prendre le verre n° 5, en sucrer les parois en passant légèrement les bords extérieurs sur une tranche de citron, tremper dans le sucre en poudre, mettre une cerise au fond du verre, ensuite prendre un gobelet en argent, y mettre un peu de glace pilée :

3 traits d'angostura.

FRANK P. NEWMAN

DANS SES PRÉPARATIONS AU GRAND HÔTEL, A PARIS

1904

Finir avec curaçao et eau, quantités égales.

Adapter un autre gobelet, frapper fortement, passer dans le verre préparé, servir.

N° 94

Fancy Kummel Cocktail

Verre n° 5

Prendre le verre n° 5, en sucrer les parois en passant légèrement les bords extérieurs sur une tranche de citron, tremper dans le sucre en poudre, mettre une cerise au fond du verre, ensuite prendre un gobelet en argent, y mettre un peu de glace pilée :

3 traits d'angostura.

Finir avec kummel et eau, quantités égales.

Adapter un autre gobelet, frapper fortement, passer dans le verre préparé, servir.

N° 95

Fancy Port wine Cocktail

Verre n° 5

Prendre le verre n° 5, en sucrer les parois en passant légèrement les bords extérieurs sur une tranche de citron, tremper dans le sucre en poudre, mettre une cerise au fond du verre, ensuite prendre un gobelet en argent, y mettre un peu de glace pilée :

3 traits d'angostura.

Finir avec porto rouge et eau, quantités égales.

Adapter un autre gobelet, frapper fortement, passer dans le verre préparé, servir.

N° 96

Fil de fer Cocktail

Verre n° 5

Prendre le verre à mélange n° 1, mettre quelques morceaux de glace :

3 traits d'angostura,

4 traits de sirop de grenadine,
2 traits de jus de citron.

Finir avec whisky, remuer, passer dans le verre n° 6, servir avec une cerise.

N° 97

Fitzsimmons

Verre n° 6

(Préparation du verre.) Sucrer les parois du verre en passant légèrement les bords sur une tranche de citron ; tremper délicatement dans le sucre en poudre.

Prendre un gobelet en argent, y mettre un peu de glace pilée :

1/2 verre à liqueur de fraisette,
1/2 verre à liqueur de porto blanc,
1/2 verre à liqueur de cognac de la Couronne,
3 traits d'orange bitter.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer dans le verre préparé, servir.

N° 98

Flip Flap

Verre n° 4

Prendre un gobelet en argent, mettre un peu de glace pilée :

1 verre à liqueur de sirop de sucre,
1 verre à liqueur de cognac,
1 blanc d'œuf frais.

Adapter un autre gobelet, frapper fortement, passer dans le verre n° 4, servir.

N° 99

Florodora

Verre n° 2

Mettre dans le verre n° 2 :

1 cuillerée à café de sucre en poudre,

1/2 verre à liqueur de cognac,
1/2 verre à liqueur de curaçao,
1/2 verre à liqueur de rhum,
1/2 verre à liqueur de whisky.

Remplir le verre avec de la glace bien pilée, adapter un gobelet en argent, frapper fortement, garnir avec des fruits de la saison, servir avec chalumeaux.

N° 100

Frank's Brace up

Verre n° 10

Mettre dans le verre n° 10 quelques petits morceaux de glace:

le jus d'un demi-limon,
2 cuillerées à café de sucre en poudre,
1 verre de madère,
1/2 bouteille de ginger ale.

Remuer doucement, servir avec chalumeaux.

N° 101

Frank's Champagne cup

Verre n° 7

Prendre le verre n° 7, y mettre 1/3 de glace pilée :

4 traits de jus d'orange,
1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1/2 verre à liqueur de marasquin,
1/2 verre à liqueur de kummel,
1 verre à liqueur de cognac de la Couronne,
1 tranche de concombre coupée en quatre morceaux.

Adapter un gobelet en argent, frapper fortement, remplir le verre de champagne, remuer, garnir avec des fruits de la saison, servir avec chalumeaux.

N° 102

Frank's Cocktail

Verre n° 5

Prendre le verre à mélange n° 1, mettre quelques morceaux de glace :

3 traits d'orange bitter,
2 gouttes de maraschino,
1 verre à liqueur de porto blanc,
1 verre à liqueur de fine.

Remuer, passer dans le verre n° 5, servir avec zeste de citron.

N° 103

Frank's Cordial

Verre n° 6

Remplir le verre n° 6 de glace bien pilée, verser doucement :

1/4 du verre de menthe verte,
remplir avec du gin,
piquer un zeste de citron dans la glace,
3 traits d'angostura.

Servir avec chalumeaux.

N° 104

Frank's Lemonade

Verre n° 2

Mettre dans le verre n° 2 quelques petits morceaux de glace :

le jus d'un limon,
1 verre à madère de sirop de fraises,
1/2 bouteille d'eau Mont-Martel.

Bien remuer, garnir d'une tranche d'orange et fruits de la saison, servir avec chalumeaux.

N° 105

Frank's Pick-me-up

Verre n° 10

Mettre dans un gobelet en argent un peu de glace pilée :

3 traits d'angostura,
2 cuillerées à café de sucre en poudre,
1 verre à liqueur de gin,
1 verre à madère de lait.

Adapter un gobelet en argent, frapper fortement, passer en versant dans le verre n° 10, remplir avec un demi-soda, remuer doucement, servir avec chalumeaux.

N° 106

Frank's pousse-café

Verre n° 11

Verser doucement dans le verre n° 11 :

1/4 de verre de marasquin,
1/4 de cherry-brandy,
1/4 de kummel,
1/4 de chartreuse verte.

Servir.

(Suivre les mêmes recommandations que pour le Corpse reviver, recette n° 71.)

N° 107

Frank's extra dry punch pour 20 personnes

Dans un bol en métal :

200 grammes de sucre en poudre,
1/2 litre d'eau pour faire fondre le sucre,
1 litre de cognac de la Couronne,
1 litre de thé froid très fort,
1 litre de rhum,
1/4 litre de curaçao,
1 morceau de glace de 1 Kilogr. environ.

Au dernier moment, verser une bouteille de cidre.

Quelques instants avant de servir, casser dix œufs, séparer les blancs des jaunes, fouetter les blancs jusqu'à ce qu'ils soient très fermes, puis leur mélanger 2 cuillerées à bouche de sucre en poudre, prendre les blancs par cuillerée à bouche, les jeter dans le punch ; servir en donnant une cuillerée d'œuf en mousse par personne.

N° 108

Frank's punch

Verre n° 4

Faire chauffer le verre n° 4 :

1/2 verre à liqueur de sirop de gomme,
4 traits de curaçao,
2 traits de jus de citron,
1/2 verre à liqueur de kirsch,
1/2 verre à liqueur de questch,
1 zeste de citron.

Remplir le verre avec de l'eau bien chaude, remuer, saupoudrer de muscade, servir.

N° 109

Frank's Refresher

Verre n° 10

Prendre le verre n° 10, remplir à moitié de glace pilée :

jus d'un demi-citron,
1 verre à liqueur de grenadine,
1 verre à liqueur de kirsch,
1/2 bouteille de soda.

Remuer, garnir avec 2/2 tranches d'orange et fruits de la saison, servir avec chalumeau.

N° 110

Frank's Reviver

Verre n° 3

Prendre un gobelet en argent, mettre un peu de glace pilée :

jus d'un demi-limon ou d'un quart de citron,
1/2 verre à liqueur de sirop de fraises,
1 verre à liqueur de cognac.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer dans le verre n° 3, remplir avec du champagne, servir avec chalumeaux.

N° 111

Fruits Fizz

Verre n° 7

Mettre dans le verre n° 7 quelques petits morceaux de glace :

plusieurs tranches d'orange et d'ananas en petits morceaux,
quelques fruits de la saison,
1 cuillerée à café de sirop de citron,
2 traits de cassis,
1 verre à liqueur de gin.

Remplir le verre avec du champagne, remuer doucement avec une cuillère pour ne pas écraser les fruits, servir avec une cuillère à café.

N° 112

Gassmann's Cocktail

Verre n° 5

Prendre le verre à mélange n° 1, mettre quelques morceaux de glace :

2 traits d'orange bitter,
1 trait d'oxygénée verte.

Finir avec plymouth gin et vermouth Turin, quantités égales, bien remuer, passer dans le verre n° 5, servir.

N° 113

Genever Cocktail

Verre n° 5

Prendre le verre à mélange n° 1, mettre quelques morceaux de glace :

3 traits d'orange bitter.

Finir avec du genièvre, bien remuer, passer dans le verre n° 5, servir avec une olive.

N° 114

Général Gordon's Claret Cup

Pour 10 personnes

Préparer dans un bol en métal, une heure avant de servir :

couper sur toute la longueur d'un concombre 2 zestes,
125 grammes de sucre en poudre,
1 bouteille de soda pour fondre le sucre,
le jus de 4 limons,
2 bouteilles de bordeaux,
1/4 de bouteille de cherry-brandy,
1/4 de bouteille de cognac de la Couronne,
2 verres à madère de sirop de groseille,
2 verres à madère de curaçao.

Remuer, couper 5 tranches d'orange, 5 tranches de limon, 5 tranches de concombre, 250 grammes de fruits de la saison, faire rafraîchir pendant une heure dans une glacière, ou, à défaut, mettre le bol dans la glace pilée, remuer tous les quarts d'heure sans écraser les fruits, retirer les zestes de concombre, ajouter, au moment de servir, 1 bouteille de champagne, extra dry, servir.

N° 115

Gin Cocktail

Verre n° 5

Prendre le verre à mélange n° 1, mettre quelques morceaux de glace :

3 traits d'orange bitter,
2 traits de curaçao.

Finir avec old tom gin, remuer, passer dans le verre

n° 5, servir avec zeste de citron, une cerise ou une olive, au goût du consommateur.

N° 116

Gin Crusta

Verre n° 6

Prendre le verre n° 6, en sucrer les parois en passant légèrement les bords extérieurs sur une tranche de citron, tremper le verre dans le sucre en poudre, ce qui donne une apparence de givre, couper un zeste de citron assez long pour faire le tour de la paroi intérieure, une cerise dans le fond du verre, ensuite prendre un gobelet en argent, remplir à moitié de glace pilée :

3 traits d'angostura,
3 traits de marasquin,
3 traits de curaçao,
jus d'un quart de citron,
1 verre à liqueur de gin.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer dans le verre préparé, servir.

N° 117

Gin Daisy

Verre n° 3

Prendre un gobelet en argent, remplir à moitié de glace pilée :

1 verre à liqueur de sirop d'orgeat,
jus d'un quart de citron,
1 verre à liqueur de gin.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer dans le verre n° 3, remplir avec eau de Seltz, servir.

N° 118

Gin Fix

Verre n° 3

Prendre le verre n° 3, y mettre :

1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1 cuillerée à café d'eau pour faire fondre le sucre,
jus d'un demi-limon ou d'un quart de citron,
4 traits de curaçao,
1 verre à liqueur de gin.

Remplir le verre de glace pilée, mélanger en transvasant d'un verre dans l'autre, servir avec une tranche de citron piquée dans la glace, chalumeaux.

N° **119**

Gin Fizz

Verre n° 3

Prendre un gobelet en argent, mettre un peu de glace pilée :

jus d'un quart de citron,
1 verre à liqueur de gin,
1 cuillerée à café de sucre en poudre.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer dans le verre n° 3, remplir avec eau de Seltz, remuer, servir.

N° **120**

Gin Flip

Verre n° 3

Mettre dans un gobelet en argent un peu de glace pilée :

1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1 verre à liqueur de gin,
1 jaune d'œuf frais.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer en versant dans le verre n° 3, saupoudrer de muscade, servir.

N° **121**

Gin Flip (chaud)

Verre n° 3

Faire chauffer le verre n° 3 :

1 cuillerée à café de sucre en poudre,
un peu d'eau pour fondre le sucre,
1 verre à madère de gin.

Délayer à part un jaune d'œuf avec du lait chaud, puis mélanger le tout en transvasant du verre dans le gobelet où l'on a délayé le jaune d'œuf, saupoudrer de muscade, servir.

N° 122

Gin and Ginger ale

Verre n° 10

Pour servir un gin and ginger ale, prendre le verre n° 10, y mettre un morceau de glace.

Déboucher une bouteille de ginger ale, la placer dans un porte-soda, passer au consommateur avec une bouteille de gin.

N° 123

Gin and Honey

Verre n° 3

Mettre dans le verre n° 3 :
1 cuillerée à café de miel,
1 verre à liqueur de gin.

Bien remuer, servir avec un verre d'eau glacée à côté.

N° 124

Gin Julep

Verre n° 9

Mettre dans le verre n° 9 :
1 cuillerée à café de sucre en poudre,
un peu d'eau pour fondre le sucre,
écraser avec une cuillère-pilon deux ou trois feuilles de menthe fraîche, les retirer,
1 verre 1/2 à liqueur de gin.

Remplir le verre de glace pilée, adapter un gobelet en argent, frapper fortement, ajuster au milieu du verre une

branche de menthe fraîche, garnir d'une tranche d'orange coupée en quatre et fruits de la saison, avec chalumeaux.

N° 125

Gin punch

Verre n° 4

Faire chauffer :

1 cuillerée à café de sirop de gomme,
4 traits de curaçao,
2 trails du jus de citron,
1 verre à liquer de gin,
1 zeste de citron.

Remplir avec de l'eau bien chaude, remuer, saupoudrer de muscade, servir.

N° 126

Gin Rickey

Verre n° 3

Mettre dans le verre n° 3 quelques petits morceaux de glace :

1 cuillerée à café de sucre en poudre,
jus d'un demi-limon ou d'un quart de citron,
1 verre à liqueur de gin.

Finir avec eau de Seltz, remuer, servir avec chalumeaux.

N° 127

Gin Sangaree

Verre n° 6

Prendre un gobelet en argent, y mettre un peu de glace pilée :

1/2 cuillerée à café de sucre en poudre,
1 cuillerée à café d'eau pour fondre le sucre,
1 verre à liqueur de gin.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer dans le verre n° 6, saupoudrer de muscade, servir.

N° 128

Gin Scaffa

Verre n° 11

Verser doucement sans mélanger dans le verre n° 11 :
1/2 verre à liqueur de bénédictine,
1/2 verre à liqueur de gin,
2 gouttes d'angostura à la surface.
Servir.

N° 129

Gin Sling

Verre n° 10

Mettre dans le verre n° 10 quelques petits morceaux de glace :
jus d'un quart de citron,
1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1 cuillerée d'eau pour fondre le sucre,
1 verre à madère de gin.
Adapter un gobelet en argent, frapper fortement, remplir le verre avec de l'eau, remuer, servir avec chalumeaux.

N° 130

Gin Sling (chaud)

Verre n° 10

Chauffer le verre n° 10 :
2 cuillerées à café de sucre en poudre,
1 cuillerée à bouche d'eau chaude pour fondre le sucre,
jus d'un quart de citron,
1 verre à madère de gin.
Remplir le verre avec de l'eau bien chaude, remuer, servir.

° 131

Gin Smash

Verre n° 3

Mettre dans le verre n° 3 :

1/2 cuillère à café de sucre en poudre,
1/2 verre à liqueur d'eau pour faire fondre le sucre.
2 feuilles de menthe fraîche, écraser ces feuilles avec une cuillère-pilon, les retirer,
1 verre à liqueur de gin.

Bien remuer, remplir le verre de glace pilée, mettre une branche de menthe fraîche au milieu, garnir de fruits de la saison, servir avec chalumeaux.

N° 132

Gin and Soda

Verre n° 10

Pour servir un gin and soda, prendre le verre n° 10, y mettre quelques petits morceaux de glace ;

Déboucher une bouteille ou une demi-bouteille de soda, la placer dans un porte-soda et passer le tout avec la bouteille de gin au consommateur.

N° 133

Gin Sour

Verre n° 4

Mettre dans un gobelet en argent un peu de glace pilée :

3 traits de jus de citron,
4 traits d'orange bitter,
4 traits de curaçao,
1 verre à liqueur de gin.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer dans le verre n° 4, servir.

N° 134

Gin Spider

Verre n° 1

Mettre dans le verre n° 1 un morceau de glace :
4 traits d'angostura bitter,
1 tranche de citron,
1 verre à liqueur de gin.
Finir avec une bouteille de ginger ale, servir.

N° 135

Gin Toddy

Verre n° 3

Prendre le verre n° 3, y mettre :
1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1 cuillerée à café d'eau pour faire fondre le sucre.
1 verre à liqueur de gin.
Remplir le verre avec de la glace pilée, mélanger en transvasant d'un verre dans l'autre, servir avec chalumeaux.

N° 136

Gin Toddy (chaud)

Verre n° 3

Chauffer le verre n° 3 :
1/2 verre à liqueur de sirop de gomme,
1 verre à liqueur de gin.
Remplir le verre avec de l'eau bouillante, remuer, garnir d'une tranche d'orange, servir.

N° 137

Golden Fizz

Verre n° 10

Mettre dans le verre n° 10 quelques petits morceaux de glace :

2 cuillerées à café de sucre en poudre,
jus d'un 1/2 limon ou 1/4 de citron,
1 jaune d'œuf frais,
1 verre à liqueur de gin.

Adapter un gobelet en argent, bien battre, finir avec eau de Seltz ou soda, remuer, servir avec chalumeaux.

N° 138

Golden Slipper

Verre n° 12

Mettre dans le verre n° 12 :
1/4 de bénédictine.

Casser délicatement un œuf, y déposer doucement le jaune, remplir le verre avec de l'eau-de-vie de Dantzig, servir.

(Agiter la bouteille de Dantzig avant de verser.)

N° 139

Golden Wedding punch

Pour 10 personnes

Dans un bol en métal, une heure avant de servir :
le jus d'un ananas,
le jus de deux oranges,
4 verres à madère de grenadine.
2 verres à madère de crème de vanille,
1 bouteille de porto rouge,
1/4 de bouteille de curaçao rouge,
1/2 bouteille de peach-brandy,
1/2 bouteille de cognac de la Couronne.

Bien remuer, ajouter un morceau de glace d'un kilogr., 250 grammes de fruits : raisin, cerises, etc.

Mettre rafraîchir pendant une heure dans une glacière, ou, à défaut, mettre le bol dans de la glace pilée, remuer doucement, sans écraser les fruits, tous les quarts d'heure, verser au moment de servir 1 bouteille d'eau Mont-Martel, servir dans des coupes.

N° 140

Grog américain

Verre à grog

Faire chauffer le verre à grog :
2 cuillerées à café de sucre en poudre,
2 traits de jus de citron,
1 verre à liqueur de rhum,
1 verre à liqueur de cognac,
4 traits de curaçao.
Remplir le verre avec de l'eau bouillante, remuer, garnir d'un rond d'orange, servir.

N° 141

Guernesey Cocktail

Verre n° 2

Prendre le verre n° 2, mettre deux ou trois petits morceaux de glace :
1 long zeste de citron,
3 traits d'angostura,
3 traits de curaçao,
1 bouteille de ginger beer.
Remuer doucement, servir avec chalumeaux.

N° 142

Half & Half

Verre n° 10

Mettre dans le verre n° 10 (bière anglaise) :
Pale ale et stout, quantités égales.
Servir.

N° 143

Havana Silencer

Verre n° 10

Mettre dans le verre n° 10 :
1 verre à madère de vermouth,

4 traits d'angostura.
2 cuillerées à café de fraisette.

Remplir le verre de glace pilée, adapter un gobelet en argent, frapper fortement, garnir de deux demi-tranches d'orange, servir avec chalumeaux.

N° 144

Heap-of-Comfort

Verre n° 3

Mettre dans un gobelet en argent un peu de glace pilée :

1 œuf bien frais,
1 verre à liqueur de madère,
1 verre à liqueur de cognac.
1 verre à liqueur de curaçao doux.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer dans le verre n° 3, saupoudrer de muscade, servir.

N° 145

Horse's Neck

Verre n° 1

Prendre un citron, couper le zeste tout autour, avoir soin de ne pas le casser, lui rendre sa première forme en mettant au milieu un gros morceau de glace, ensuite faire un crochet avec l'une des extrémités du zeste, afin de pouvoir l'accrocher sur le bord du verre, verser dessus :

2 centilitres 1/2 de cognac,
1 bouteille de ginger ale.

Servir.

N° 146

Hot Egg Nog

Lait de poule chaud, pour 10 personnes

Dans un bol en porcelaine :

250 grammes de sucre en poudre,
1/2 litre d'eau chaude pour fondre le sucre.

Faire chauffer ensemble :

1/2 litre de cognac de la Couronne,
1/2 litre de rhum,

A part, casser 10 œufs frais, séparer les jaunes des blancs, bien les battre en versant un demi-litre de lait chaud, mélanger le tout en ajoutant 1 litre de lait chaud, servir dans le verre nº 10.

Nº 147

Hot Locomotive

Punch chaud pour 10 personnes

Faire chauffer dans une casserole :

125 grammes de miel,
4 verres à madère de curaçao,
6 ou 8 clous de girofle,
2 bouteilles de bordeaux.

Faire chauffer en remuant doucement, ne pas laisser bouillir ; à part casser 8 œufs, bien les battre en ajoutant un quart de litre d'eau, les mélanger avec le contenu de la casserole.

Pour servir, verser le tout dans un bol à punch en porcelaine, jeter à la surface des petits gâteaux secs, servir dans les tasses le plus chaud possible.

Nº 148

Hot Manhattan Egg Nog

Pour 10 personnes

Dans un bol à punch en porcelaine :

250 grammes de sucre en poudre,
1/2 litre d'eau chaude pour fondre le sucre.

Faire chauffer ensemble :

1/2 litre de rye whisky,
1/2 litre de madère.

A part, casser 10 œufs frais, séparer les jaunes des blancs, bien les battre en ajoutant un demi-litre de lait chaud, mélanger le tout, ajouter 1 litre de lait chaud, remuer, servir dans le verre nº 10.

N° 149

Hot Milk punch

Punch au lait chaud pour 10 personnes

Dans un bol à punch en porcelaine :

250 grammes de sucre en poudre,
1/4 litre d'eau chaude pour fondre le sucre.

Faire chauffer ensemble :

1/2 litre de cognac de la Couronne,
1/2 litre de rhum.

Verser sur le sucre fondu, ajouter 2 litres de lait chaud, remuer, servir dans le verre n° 10.

N° 150

Hot spiced rum

Verre n° 9

Chauffer le verre n° 9 :

1/5 de cuillerée à café d'épice,
2 cuillerées à café de sucre en poudre,
1 cuillerée à bouche d'eau pour fondre le sucre,
1 verre à liqueur et demi de rhum.

Remplir le verre d'eau chaude, gros comme une noisette de beurre, bien remuer, servir.

N° 151

Iced chocolat

Verre n° 8

Prendre le verre n° 8, le remplir à moitié de glace pilée ;

Remplir avec du chocolat au lait froid, adapter un gobelet en argent, frapper fortement, attendre quelques minutes avant de l'enlever, servir avec la mousse et chalumeaux.

N° 152

Iced Coffee

Verre n° 8

Prendre le verre n° 8, le remplir à moitié de glace pilée :

2 cuillerées à café de sucre en poudre.

Remplir le verre de café froid très fort, adapter un gobelet en argent, frapper fortement, attendre quelques minutes avant de l'enlever, servir avec la mousse et chalumeaux.

NOTE. — L'on peut ajouter un verre à liqueur de cognac, marc, kirsch, etc., au goût du consommateur.

N° 153

Ice Cream soda

Verre n° 8

Prendre le verre n° 8, le remplir à moitié de glace pilée :

3 traits de curaçao,
1/2 verre à liqueur de crème de vanille Rocher frères,
1 verre à liqueur de kirsch,
1 jaune d'œuf frais.

Adapter un gobelet en argent, bien battre, remplir le verre avec une bouteille de soda, remuer, servir avec chalumeaux.

N° 154

Iced tea

Verre n° 8

Prendre le verre n° 8, le remplir à moitié de glace pilée :

2 cuillerées à café de sucre en poudre.

Remplir le verre de thé froid très fort, adapter un go-

belet en argent, frapper fortement, attendre quelques minutes avant de l'enlever, servir avec la mousse et chalumeaux.

Note. — L'on peut ajouter un verre à liqueur de cognac, marc, kirsch, etc., au goût du consommateur.

N° 155

Improved brandy Cocktail

Verre n° 5

Prendre le verre n° 5, en sucrer les parois en passant légèrement les bords extérieurs sur une tranche de citron, tremper dans le sucre en poudre, mettre une cerise au fond du verre, ensuite prendre un gobelet en argent, y mettre quelques morceaux de glace :

2 traits de marasquin,
4 gouttes de sirop de grenadine,
2 traits d'anisette,
1 verre à liqueur de brandy.

Adapter un autre gobelet, frapper fortement, passer dans le verre préparé, servir.

N° 156

Improved gin Cocktail

Verre n° 5

Prendre le verre n° 5, en sucrer les parois en passant légèrement les bords extérieurs sur une tranche de citron, tremper dans le sucre en poudre, mettre une cerise au fond du verre, ensuite prendre un gobelet en argent, y mettre quelques morceaux de glace :

2 traits de marasquin,
4 gouttes de sirop de grenadine,
2 traits d'anisette,
1 verre à liqueur de gin.

Adapter un autre gobelet, frapper fortement, passer dans le verre préparé, servir.

N° 157

Improved madère Cocktail

Verre n° 5

Prendre le verre n° 5, en sucrer les parois en passant légèrement les bords extérieurs sur une tranche de citron, tremper dans le sucre en poudre, mettre une cerise au fond du verre, ensuite prendre un gobelet en argent, y mettre quelques morceaux de glace :

2 traits de marasquin,
4 gouttes de grenadine,
2 traits d'anisette,
1/2 verre de madère.

Adapter un autre gobelet, frapper fortement, passer dans le verre préparé, servir.

N° 158

Improved Port wine Cocktail

Verre n° 5

Prendre le verre n° 5, en sucrer les parois en passant légèrement les bords extérieurs sur une tranche de citron, tremper dans le sucre en poudre, mettre une cerise au fond du verre, ensuite prendre un gobelet en argent, y mettre quelques morceaux de glace :

2 traits de marasquin,
4 gouttes de sirop de grenadine,
2 traits d'anisette,
1/2 verre de porto rouge.

Adapter un autre gobelet, frapper fortement, passer dans le verre préparé, servir.

N° 159

Improved sherry Cocktail

Verre n° 5

Prendre le verre n° 5, en sucrer les parois en passant légèrement les bords extérieurs sur une tranche de citron, tremper dans le sucre en poudre, mettre une cerise au fond du verre, ensuite prendre un gobelet en argent, y mettre quelques morceaux de glace :

2 traits de marasquin,
4 gouttes de sirop de grenadine,
2 traits d'anisette,
1 verre à liqueur de sherry.

Adapter un autre gobelet, frapper fortement, passer dans le verre préparé, servir.

N° 160

Improved vermouth Cocktail

Verre n° 5

Prendre le verre n° 5, en sucrer les parois en passant légèrement les bords extérieurs sur une tranche de citron, tremper dans le sucre en poudre, mettre une cerise au fond du verre, ensuite prendre un gobelet en argent, y mettre quelques morceaux de glace :

2 traits de marasquin,
4 gouttes de sirop de grenadine,
2 traits d'anisette,
1/2 verre de vermouth Turin.

Adapter un autre gobelet, frapper fortement, passer dans le verre préparé, servir.

N° 161

Improved whisky Cocktail

Verre n° 5

Prendre le verre n° 5, en sucrer les parois en passant légèrement les bords extérieurs sur une tranche de citron, tremper dans le sucre en poudre, mettre une cerise au fond du verre, ensuite prendre un gobelet en argent, y mettre quelques morceaux de glace :

2 traits de marasquin,
4 gouttes de sirop de grenadine,
2 traits d'anisette,
1 verre à liqueur de scotch whisky.

Adapter un autre gobelet, frapper fortement, passer dans le verre préparé, servir.

N° 162

Irish whisky Toddy

Verre n° 3

Prendre le verre n° 3, y mettre :

1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1 cuillerée à café d'eau pour faire fondre le sucre,
1 verre à liqueur d'irish whisky.

Remplir le verre avec de la glace pilée, mélanger en transvasant d'un verre dans l'autre, servir avec chalumeaux.

N° 163

Japanese Cocktail

Verre n° 5

Prendre un gobelet en argent, remplir à moitié de glace pilée :

3 traits d'angostura,
1 verre à liqueur de sirop d'orgeat,
1 verre à liqueur de cognac.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer dans le verre n° 5, servir.

N° 164

Jersey Cocktail

Verre n° 2

Prendre le verre n° 2, mettre deux ou trois petits morceaux de glace :

1 long zeste de citron,
3 traits d'angostura,
3 traits de curaçao,
1 bouteille de ginger ale.

Remuer doucement, servir avec chalumeaux.

N° 165

Jersey Sour

Verre n° 4

Mettre dans un gobelet en argent un peu de glace pilée :
3 traits de jus de citron,
4 traits d'orange bitter,
4 traits de curaçao,
1 verre à liqueur de ginger-brandy.
Adapter un autre gobelet, frapper fortement, passer dans le verre n° 4, servir.

N° 166

John Collins

Verre n° 2

Mettre dans le verre n° 2 quelques petits morceaux de glace :
jus d'un demi-citron,
2 cuillerées à café de sucre en poudre,
1 verre à liqueur de gin.
Remplir 1 verre avec de l'eau de Seltz ou soda, remuer, servir avec chalumeaux.

N° 167

Kummel glacé

Verre n° 6

Remplir le verre n° 6 de glace pilée, verser doucement dessus du kummel, servir avec deux demi-chalumeaux piqués dans la glace.

N° 168

Knickerbein

Verre n° 12

Mettre dans le verre n° 12 :
1/2 verre de curaçao sec.

Casser délicatement un œuf frais, mettre le jaune, remplir le verre avec du kummel (sans mélanger), 3 gouttes d'angostura à la surface, servir.

No **169**

Knickerboker

Verre nº 6

Mettre dans un gobelet en argent un peu de glace pilée :
jus d'un limon ou 1/4 de citron,
1 verre à liqueur de sirop de framboise,
3 traits de curaçao,
1 verre à liqueur de rhum.
Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer en versant dans le verre nº 6, servir.

Nº **170**

Ladie's Blush

Verre nº 6

Mettre dans un gobelet en argent un peu de glace pilée :
3 traits de curaçao,
3 traits de marasquin,
4 traits d'oxygénée,
1/2 verre à liqueur de fraisette,
1/2 verre à liqueur d'eau.
Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer dans le verre nº 6, servir.

Nº **171**

Ladie's Cocktail

Verre nº 5

Prendre le verre à mélange nº 1, mettre quelques morceaux de glace :
2 traits d'angostura,
4 traits d'anisette,

4 traits de grenadine,
1 verre à liqueur de gin.

Remuer fortement, passer dans le verre n° 5, servir avec une cerise.

N° 172

Lady-of-the-Lake

Verre n° 4

Prendre un gobelet en argent, mettre un peu de glace pilée :

jus d'un quart de citron,
1/2 verre à liqueur de curaçao,
1/2 verre à liqueur de grenadine,
1 verre à liqueur de cognac.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer dans le verre n° 4, servir avec une cerise.

N° 173

Last Drink

Verre n° 6

Mettre dans un gobelet en argent un peu de glace pilée :

1/4 de verre à liqueur de bénédictine,
1/4 de verre à liqueur de suprême orange,
1/4 de verre à liqueur de ginger-brandy,
1/4 de verre à liqueur de kummel.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer dans le verre n° 6, servir.

N° 174

Leave-it-to-me

Verre n° 3

Mettre dans le verre n° 3 un petit morceau de glace :

jus d'un demi-limon,
1/2 verre à liqueur de grenadine,
1 verre à liqueur de gin.

Remplir le verre avec eau de Seltz, remuer, servir avec chalumeaux.

N° 175

Lemon Flip

Verre n° 3

Mettre dans un gobelet en argent un peu de glace pilée :

le jus d'un demi-citron,
le blanc d'un œuf bien frais,
1 verre à liqueur de sirop de citron,
1 verre à liqueur de cognac.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer dans le verre n° 3, servir.

N° 176

Lemon Squash

Verre n° 2

Mettre dans le verre n° 2 quelques morceaux de glace ;

2 cuillerées à café de sucre en poudre,
un peu d'eau pour fondre le sucre,
le jus d'un citron.

Remplir le verre avec de l'eau de Seltz ou soda en remuant, mettre une tranche de citron, servir avec chalumeaux.

N° 177

Locomotive

Verre n° 10

Mettre dans le verre n° 10 :

2 cuillerées à café de miel,
1 cuillerée à café de curaçao,
1 jaune d'œuf frais,
1 verre à madère de bordeaux.

Remplir le verre de glace pilée, adapter un gobelet en argent, frapper fortement, servir avec chalumeaux.

N° 178

Locomotive (chaud)

Verre n° 9

Mettre dans une petite casserole :

3 traits de jus de citron,
1 cuillerée à bouche de miel,
1 jaune d'œuf (délayer),
1 cuillerée à café de curaçao,
1 verre à madère de bordeaux.

Faire chauffer en remuant continuellement, verser dans le verre n° 9 (au cas où le verre ne serait pas plein, ajouter un peu d'eau chaude), remuer, servir.

N° 179

London Cocktail

Verre n° 5

Prendre le verre à mélange n° 1, mettre quelques morceaux de glace :

3 traits d'orange bitter,
2 traits de curaçao,
1 trait d'oxygénée.

Finir avec London dry gin, remuer, passer dans le verre n° 5, servir avec une cerise.

N° 180

Madère Cocktail

Verre n° 5

Prendre le verre à mélange n° 1, mettre quelques morceaux de glace :

3 traits d'angostura,
2 traits de curaçao.

Finir avec madère, remuer, passer dans le verre n° 5, servir avec un zeste de citron.

N° 181

Madère Flip

Verre n° 3

Mettre dans un gobelet en argent un peu de glace pilée :

1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1 verre de madère.
1 jaune d'œuf.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer en versant dans le verre n° 3, saupoudrer de muscade, servir.

N° 182

Magnolia

Verre n° 10

Remplir le verre n° 10 à moitié de glace pilée :

1/2 verre à liqueur de curaçao,
1/2 verre à liqueur de sirop de sucre,
1 verre de liqueur de cognac,
1 jaune d'œuf frais.

Adapter un gobelet en argent, bien battre, remplir le verre avec du champagne, remuer doucement, servir avec chalumeaux.

N° 183

Maidens Blush

Verre n° 6

Mettre dans un gobelet en argent un peu de glace pilée :

1 verre à liqueur de grenadine,
2 traits d'oxygénée,
1 verre à liqueur de gin.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer en versant dans le verre n° 6, servir.

N° 184

Maidens Prayer

Verre n° 3

Prendre un gobelet en argent, mettre un peu de glace pilée :

jus d'un demi-citron,
4 traits de menthe blanche,
4 traits de curaçao,
1/2 verre à liqueur de sirop d'orgeat,
1 verre à liqueur de rhum.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer dans le verre n° 3, remplir avec du champagne, servir.

N° 185

Mamay Taylor

Verre n° 2

Dans le verre n° 2, mettre un morceau de glace :

1 verre à madère de gin,
1 tranche de citron,
1 bouteille de ginger ale.

Servir avec chalumeaux.

N° 186

Manhattan Cocktail

Verre n° 3

Prendre le verre à mélange n° 1, mettre quelques morceaux de glace :

3 traits d'angostura bitter.

Finir avec rye whisky et vermouth Turin, quantités égales, bien remuer, passer dans le verre n° 5. Servir avec un zeste de citron, une cerise ou une olive, au goût du consommateur.

N° 187

Manhattan Milk punch

Verre n° 10

Prendre le verre n° 10, le remplir à moitié de glace pilée :
2 cuillerées à café de sucre en poudre,
1 jaune d'œuf frais,
1 verre à liqueur de madère,
1 verre à liqueur de rye whisky.
Remplir avec du lait, adapter un gobelet en argent, frapper fortement, saupoudrer la mousse de muscade, servir avec chalumeaux.

N° 188

Manhattan Milk punch

Punch Manhattan au lait chaud pour 10 personnes

Dans un bol à punch en porcelaine :
250 grammes de sucre en poudre,
1/2 litre d'eau chaude pour fondre le sucre.
Faire chauffer ensemble :
1/2 litre de rye whisky,
1/2 litre de madère.
Verser sur le sucre fondu, ajouter 2 litres de lait chaud, remuer, servir dans le n° 10.

N° 189

Mandarinette glacée

Verre n° 6

Prendre le verre n° 6, le remplir de glace pilée, verser doucement dessus de la mandarinette, servir avec deux demi-chalumeaux piqués dans la glace.

N° 190

Manchester Cocktail

Verre n° 5

Prendre le verre à mélange n° 1, mettre quelques morceaux de glace :

3 traits de curaçao,
3 traits d'angostura,
1 trait d'oxygénée.
1/2 verre à liqueur de rhum,
1 verre à liqueur de vin blanc.

Remuer, passer dans le verre n° 5, servir avec une cerise.

N° 191

Manila Cocktail

Verre n° 5

Prendre le verre à mélange n° 1, mettre quelques morceaux de glace :

2 traits d'angostura,
4 traits d'anisette,
4 traits de grenadine,
1 verre à liqueur de cognac.

Remuer, passer dans le verre n° 5, servir avec une cerise

N° 192

Manila hot shot

Verre n° 9

Mettre dans une petite casserole :

1 verre à liqueur de gin,
1/2 verre à liqueur d'anisette.
1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1 verre à liqueur d'eau chaude.

Faire chauffer le tout, verser dans le verre n° 9, remplir de lait chaud, transvaser d'un récipient dans l'autre, pour faire mousser, saupoudrer de muscade, servir.

N° 193

Martini Cocktail

Verre n° 5

Prendre le verre à mélange n° 1, y mettre quelques morceaux de glace :

3 traits d'angostura (ou orange bitter).

Finir avec gin et vermouth Turin, Martini et Rossi, quantités égales, remuer, passer dans le verre nº 5, servir avec un zeste de citron, une cerise ou une olive, au goût du consommateur.

Nº 194

Martini punch

Verre nº 2

Remplir le verre nº 2 de glace pilée :

1/2 verre à liqueur de curaçao,

1 verre à liqueur de cognac.

Finir avec vermouth Martini et Rossi, adapter un gobelet en argent, battre légèrement, garnir avec fruits de la saison, servir avec chalumeaux et une cuillère à café.

Nº 195

Martinican Cocktail

Verre nº 5

Prendre le verre à mélange nº 1, mettre quelques morceaux de glace :

3 traits d'angostura,

3 traits de curaçao.

Finir avec vermouth Martini et Rossi et rhum de la Martinique quantités égales, bien remuer, passer dans le verre nº 5, servir avec un zeste de citron.

Nº 196

Menthe verte glacée

Verre nº 6

Remplir le verre nº 6 de glace pilée, verser doucement dessus de la menthe verte, servir avec deux demi-chalumeaux dans la glace.

N° **197**

Michel's Blush

Verre n° 6

Prendre le verre n° 6, mouiller les parois extérieures en passant les bords sur une tranche de citron, tremper délicatement dans le sucre en poudre.

Mettre dans un gobelet en argent un peu de glace pilée :

1/2 verre à liqueur de curaçao,
1/2 verre à liqueur d'anisette,
1/2 verre à liqueur de rhum,
1/2 verre à liqueur de sirop d'ananas.

Adapter un autre gobelet, frapper fortement, passer dans le verre préparé, servir.

N° **198**

Milk punch

Verre n° 2

Prendre un gobelet en argent, mettre un peu de glace pilée :

1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1 verre à liqueur de cognac,
1 verre à liqueur de rhum.

Finir avec du lait.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer dans le verre n° 2, saupoudrer de muscade, servir avec chalumeaux.

N° **199**

Milk punch (chaud)

Verre n° 10

Chauffer le verre n° 10 :

1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1 verre à liqueur d'eau chaude pour fondre le sucre.

1 verre a liqueur de cognac,
1/2 verre à liqueur de rhum.

Remplir le verre avec du lait chaud en remuant, transvaser d'un verre dans l'autre pour faire mousser, servir.

N° **200**

Mint Julep

Verre n° 9

Mettre dans le verre n° 9 :
1 cuillerée à café de sucre en poudre,
un peu d'eau pour fondre le sucre,
deux ou trois feuilles de menthe fraîche, les écraser avec une cuillère-pilon, les retirer,
1 verre 1/2 à liqueur de cognac.

Remplir le verre de glace bien pilée, adapter un gobelet en argent, frapper fortement, prendre une branche de menthe fraîche, la piquer dans la glace au milieu du verre, garnir d'une tranche d'orange coupée en quatre et fruits de la saison, servir avec chalumeaux.

N° **201**

Mississipi punch

Verre n° 7

Mettre dans le verre n° 7 :
le jus d'un demi-citron,
1/2 verre à liqueur de curaçao,
1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1/2 verre à liqueur de cassis,
1/2 verre à liqueur de rhum,
1/2 verre à liqueur de Bourbon-whisky,

Remplir le verre de glace pilée, adapter un gobelet en argent, frapper fortement, garnir d'une tranche d'orange et fruits de la saison, servir avec chalumeaux.

N° 202

Morning Cooler

Verre n° 10

Mettre dans un gobelet en argent quelques petits morceaux de glace :

1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1/2 verre à liqueur de curaçao,
3 traits d'angostura,
1 verre à liqueur de rhum.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer en versant dans le verre n° 10, remplir avec de l'eau Mont-Martel, remuer, garnir d'une tranche d'orange, servir avec chalumeaux.

N° 203

Morning glory Cocktail

Verre n° 10

Prendre un gobelet en argent, remplir à moitié de glace pilée :

2 traits d'angostura,
4 traits de curaçao,
2 traits d'oxygénée,
4 gouttes de grenadine,
1 verre à liqueur de cognac.

Adapter un autre gobelet, frapper fortement, passer dans le verre n° 10, remplir avec une demi-bouteille de soda ou siphon, servir avec un zeste de citron.

N° 204

Mother's Milk

Verre n° 10

Prendre le verre n° 10, le remplir à moitié de glace pilée :

1 verre à liqueur de curaçao.
1 verre à liqueur de cognac,
1/2 verre à liqueur de grenadine,
1 jaune d'œuf frais.

Remplir avec du lait, adapter un gobelet en argent, frapper fortement, attendre quelques minutes, saupoudrer la mousse de muscade, servir avec chalumeaux.

N° 205

Napoleon's Cocktail

Verre n° 3

Prendre le verre n° 3, un petit morceau de glace :
1 zeste de citron,
4 traits de peach-bitter,
1/2 verre à liqueur peach-brandy.
Finir avec champagne sec, remuer doucement, servir avec chalumeaux.

N° 206

Night Cap

Verre n° 6

Mettre dans un gobelet en argent un peu de glace pilée :
1/2 verre à liqueur d'anisette,
1/2 verre à liqueur de curaçao,
1/2 verre à liqueur de cognac,
quelques gouttes de lait.
Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer dans le verre n° 6, servir.

NOTA. — Lorsqu'on fait pour plusieurs verres de cette consommation, remplacer le lait par un jaune d'œuf, ce qui est la vraie recette de night cap ; pour un seul verre, il est impossible de mettre un jaune d'œuf, car ce serait trop.

N° 207

Ohio Cocktail

Verre n° 5

Prendre le verre à mélange n° 1, mettre quelques morceaux de glace :
3 traits de peach-bitter,
2 traits d'angostura.

Finir avec irish-whisky et vermouth Turin, quantités égales.

Remuer, passer dans le verre n° 5, servir avec une olive.

N° 208

Orgeat punch

Verre n° 7

Prendre le verre n° 7, le remplir à moitié de glace pilée :

jus d'un demi-citron,
1 verre à madère de sirop d'orgeat,

Finir avec cognac et eau, quantités égales.

Adapter un gobelet en argent, frapper fortement, verser sans mélanger :

3 gouttes de cherry-brandy.

Garnir d'une tranche d'orange et fruits de la saison, servir avec chalumeaux.

N° 209

Orgeat Lemonade

Verre n° 2

Mettre dans le verre n° 2 quelques petits morceaux de glace :

jus d'un demi-citron,
1 verre à madère de sirop d'orgeat.

Remplir le verre avec de l'eau, remuer, garnir d'une tranche d'orange coupée en quatre et fruits de la saison, servir avec chalumeaux.

N° 210

Orangeade

Verre n° 2

Mettre dans le verre n° 2 quelques petits morceaux de glace :

le jus d'une orange,
4 traits de curaçao,

3 gouttes de sirop de grenadine,
1 cuillerée à café de sucre en poudre.

Remplir le verre avec de l'eau, remuer, garnir d'une tranche d'orange, servir avec chalumeaux.

N° 211

Oyster Cocktail

Verre n° 5

Prendre le verre n° 5, y mettre ;
3 traits d'angostura,
4 traits de vinaigre,
1/2 verre à liqueur de sauce anglaise,
1/2 verre à liqueur de cognac,
3 huîtres fraîches (Marennes de préférence).

Remuer légèrement, servir.

N° 212

Pansy Blossom

Verre n° 2

Prendre un gobelet en argent, remplir à moitié de glace pilée :
1 verre à liqueur d'oxygénée,
3 traits d'angostura,
1 verre à liqueur de grenadine.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer dans le verre n° 2, remplir avec de l'eau (nature), servir avec chalumeaux.

N° 213

Pineapple punch pour 12 personnes

Dans un bol à punch en métal :
1/4 de litre de sirop d'ananas,
1/4 de litre de cognac de la Couronne,
1/4 de litre de curaçao,
le jus d'un ananas,
1 ananas coupé en tranches.

Mettre rafraîchir pendant une heure dans la glacière, ou, à défaut, mettre le bol dans de la glace pilée, remuer doucement afin de ne pas écraser les fruits, tous les quarts d'heure, verser au moment de servir une bouteille de champagne, servir dans des coupes.

N° **214**

Pineapple Julep

Verre n° 9

Mettre dans le verre n° 9 :

le jus d'un quart d'orange,
1/2 verre à liqueur de sirop de framboises,
1/2 verre à liqueur de marasquin,
1/2 verre à liqueur de gin,
1/2 verre à liqueur de crème d'ananas,
1 verre à liqueur de vin blanc,
1 tranche d'ananas coupée en quatre morceaux.

Remplir le verre de glace pilée, adapter un gobelet en argent, frapper fortement, garnir avec des fruits de la saison, servir avec chalumeaux.

N° **215**

Plane Lemonade

Verre n° 2

Mettre dans le verre n° 2 quelques petits morceaux de glace :

2 cuillerées à café de sucre en poudre,
le jus d'un citron.

Remplir avec de l'eau, remuer, garnir avec une tranche de citron coupée en quatre, ajouter quatre gouttes de cassis sans mélanger, servir avec chalumeaux.

N° **216**

Plymouth gin Cocktail

Verre n° 5

Prendre le verre à mélange n° 1, mettre quelques morceaux de glace :

2 traits d'orange bitter,
1 verre à madère de Plymouth gin.

Bien remuer, passer dans le verre nº 5, servir avec un zeste de citron, une olive ou une cerise, au goût du consommateur.

Nº **217**

Port wine Cocktail

Verre nº 5

Prendre le verre à mélange nº 1, mettre quelques morceaux de glace :

3 traits d'angostura,
2 traits curaçao.

Finir avec porto rouge.

Remuer, passer dans le verre nº 5, servir avec un zeste de citron.

Nº **218**

Port wine Flip

Verre nº 3

Mettre dans un gobelet en argent un peu de glace pilée :

1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1 verre à liqueur de porto rouge,
1 jaune d'œuf frais.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer en versant dans le verre nº 3, saupoudrer de muscade, servir.

Nº **219**

Port wine Flip (chaud)

Verre nº 3

Faire chauffer :

1 cuillerée à café de sucre en poudre,
un peu d'eau chaude pour fondre le sucre
1 verre de porto rouge.

Délayer à part un jaune d'œuf avec du lait chaud, puis mélanger le tout en transvasant du verre dans le gobelet où l'on a délayé le jaune d'œuf, saupoudrer de muscade, servir.

N° **220**

Port wine négus

Verre n° 3

Faire chauffer :

1 cuillerée à café de sucre en poudre,
un peu d'eau chaude pour fondre le sucre,
1 verre de porto rouge

Remplir le verre d'eau bouillante, remuer, saupoudrer de muscade, servir.

N° **221**

Port wine punch

Verre n°

Prendre le verre n° 7, le remplir à moitié de glace pilée :

3 traits de jus de citron,
1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1/2 verre à liqueur de curaçao,
1/2 verre à liqueur de cognac,
4 traits de marasquin.

Remplir le verre avec du porto rouge, adapter un gobelet en argent, frapper fortement, garnir avec une tranche d'orange et fruits de la saison, servir avec chalumeaux.

N° **222**

Port wine punch (chaud)

Verre n° 4

Faire chauffer :

1/2 verre à liqueur de sirop de gomme,
4 traits de curaçao,
2 traits de jus de citron,

1 verre à liqueur de porto rouge,
1 zeste de citron.

Remplir le verre avec de l'eau bouillante, remuer, sau poudrer de muscade, servir.

N° 213

Port wine Sangaree

Verre n° 6

Prendre un gobelet en argent, mettre un peu de glace pilée :

1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1 cuillerée à café d'eau pour faire fondre le sucre.
1 verre à liqueur de porto rouge.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer dans le verre n° 6, saupoudrer de muscade, servir.

N° 224

Pousse-café

Verre n° 11

Verser doucement sans mélanger dans le verre n° 11 :

1/3 d'anisette,
1/3 chartreuse jaune,
1/3 chartreuse verte.

Servir.

N° 225

Pousse-l'amour

Verre n° 12

Verser doucement dans le verre n° 12 :

3 gouttes de grenadine,
1/4 de verre de marasquin.

Casser délicatement un œuf, mettre le jaune, remplir le verre sans mélanger avec du kirsch, servir sans remuer. (Cette boisson doit être avalée d'un trait.)

N° 226

Prairie Oyster

Verre n° 12

Mettre dans le verre n° 10 :

1/2 cuillerée à café de sauce anglaise,
1/2 cuillerée à café de vinaigre,
1/2 cuillerée à café de cognac.

Casser délicatement un œuf, mettre le jaune, un peu de poivre de Cayenne, quelques traits d'angostura bitter, servir.

(Cette boisson doit être avalée d'un trait.)

N° 227

Prince of Wales (Prince de Galles)

Verre n° 10

Mettre dans le verre n° 10 :

1/3 de glace pilée,
1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1/2 verre à liqueur de curaçao,
2 traits d'angostura,
1 verre de madère.

Adapter un gobelet en argent, frapper fortement, remplir le verre avec du champagne, servir avec chalumeaux.

N° 228

Prunelle glacée

Verre n° 6

Remplir le verre n° 6 de glace pilée, verser doucement dessus de la prunelle, servir avec deux demi-chalumeaux piqués dans la glace.

N° 229

Punch Saint-Michel

Verre n° 7

Mettre dans le verre n° 7 :

le jus d'une demi-orange,

1 verre à liqueur de madère,
1 verre à liqueur de cognac,
1 verre à liqueur de Grave (vin blanc),
1/2 verre à liqueur de curaçao,
1/2 verre à liqueur de sirop de sucre.

Remplir le verre de glace pilée, adapter un gobelet en argent, frapper fortement, garnir d'une tranche d'orange et fruits de la saison, servir avec chalumeaux.

N° 230

Quinquina Cocktail

Verre n° 5

Prendre le verre à mélange n° 1, mettre quelques morceaux de glace :

3 traits d'angostura,
2 traits de curaçao.

Finir avec quinquina, remuer, passer dans le verre n° 5, servir avec un zeste de citron.

N° 231

Raspberry punch

Verre n° 7

Prendre le verre n° 7, le remplir à moitié de glace pilée :

1 verre à madère de sirop de framboises,
1 verre à liqueur de cognac.

Adapter un gobelet en argent, frapper fortement, remplir avec du champagne, garnir d'une tranche d'orange coupée en quatre, framboises pendant la saison, servir avec chalumeaux.

N° 232

Red Lion

Verre n° 6

Mettre dans un gobelet en argent un peu de glace pilée :

1/2 verre à liqueur de cassis,
4 traits de bénédictine.

2 traits d'oxygénée,
1 verre à liqueur de scotch-whisky.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer dans le verre nº 6, servir.

Nº 233

Rhine wine Cobbler

Verre nº 10

Prendre le verre nº 10, remplir aux 3/4 de glace pilée :
1 cuillerée à café de sucre en poudre,
4 traits de curaçao,
3 gouttes de cherry-brandy.

Remplir avec du vin du Rhin, adapter un gobelet en argent, frapper fortement, garnir avec 2/2 tranches de citron et quelques fruits de la saison, servir avec chalumeaux.

Nº 234

Rhine wine punch

Verre nº 3

Prendre le verre nº 7, remplir à moitié de glace pilée :
3 traits de jus de citron,
1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1/2 verre à liqueur de curaçao,
1/2 verre à liqueur de cognac,
4 traits de marasquin.

Remplir le verre avec du vin du Rhin, adapter un gobelet en argent, frapper fortement, garnir avec une tranche d'orange et fruits de la saison, servir avec chalumeaux.

Nº 235

Rock and Rye

Verre nº 3

Verser dans le verre nº 3 :
1 cuillerée à bouche de sirop de sucre candi,

1 verre à madère de rye whisky,
1/2 verre à madère d'eau.

Transvaser d'un verre dans l'autre, pour bien mélanger, servir dans le verre nº 3.

Nota. —Cette consommation, si douce à boire, est spécialement recommandée au Canada pour le rhume et la gorge.

Nº 236

Roman punch

Verre nº 7

Mettre dans un verre nº 7 :

1 verre à liqueur de sirop de framboises,
2 verres à liqueur de rhum,
jus d'un quart de citron,
1/2 verre à liqueur de curaçao,
1/2 verre à liqueur d'orgeat.

Remplir le verre de glace pilée, adapter un gobelet en argent, frapper fortement, garnir de 2/2 tranches d'orange, servir avec chalumeaux.

Nº 237

Rosey Squash

Verre nº 3

Mettre dans le verre nº 3 quelques petits morceaux de glace :

le jus d'un citron,
la contenance de 3 centilitres de grenadine,
1/2 bouteille de soda.

Remuer avec une cuillère, servir avec chalumeaux.

Nº 238

Royal punch

Pour 20 personnes

Dans un bol en métal :

200 grammes de sucre en poudre,
1/2 litre d'eau pour faire fondre le sucre,

le jus de 2 oranges et 2 citrons,
1/4 litre de curaçao,
1/2 litre de thé froid très fort,
3 verres à madère de bénédictine,
3 verres à madère de rhum,
500 grammes de fruits frais, cerises, fraises des bois, groseilles, framboises.

Mettre rafraîchir dans la glacière pendant une heure, ou, à défaut, mettre le bol dans la glace pilée, remuer doucement, sans écraser les fruits, tous les quarts d'heure ; verser au moment de servir 3 bouteilles de champagne, servir dans des coupes.

N° 239

Rum Crusta

Verre n° 6

Prendre le verre n° 6, sucrer les parois en passant légèrement les bords extérieurs sur une tranche de citron, tremper le verre dans le sucre en poudre, ce qui donne une apparence de givre, couper un zeste de citron assez long pour faire le tour de la paroi intérieure du verre, mettre une cerise au fond, ensuite prendre un gobelet en argent, remplir à moitié de glace pilée :

3 traits d'angostura,
3 traits de marasquin,
3 traits de curaçao,
jus d'un quart de citron,
1 verre à liqueur de rhum.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer dans le verre préparé, servir.

N° 240

Rum Daisy

Verre n° 3

Prendre un gobelet en argent, remplir à moitié de glace pilée :

1 verre à liqueur sirop d'orgeat,

jus d'un quart de citron,
1 verre à liqueur de rhum.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer dans le verre n° 3, remplir avec eau de Seltz, servir.

N° 241

Rum Fix

Verre n° 3

Prendre le verre n° 3, y mettre :
1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1 cuillerée à café d'eau pour faire fondre le sucre,
jus d'un quart de citron ou d'un demi-limon,
4 traits de curaçao,
1 verre à liqueur de rhum.

Remplir le verre de glace pilée, mélanger en transvasant d'un verre dans l'autre, piquer une tranche de citron au milieu du verre, servir avec chalumeaux.

N° 242

Rum Flip

Verre n° 3

Mettre dans un gobelet en argent un peu de glace pilée :
1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1 verre à liqueur de rhum,
1 jaune d'œuf frais.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer en versant dans le verre n° 3, saupoudrer de muscade, servir.

N° 243

Rum Flip (chaud)

Verre n° 3

Faire chauffer ;
1 cuillerée à café de sucre en poudre,

un peu d'eau chaude pour fondre le sucre,
1 verre à liqueur de rhum.

Délayer à part un jaune d'œuf avec du lait chaud, puis mélanger le tout en transvasant du verre dans le gobelet où l'on a délayé le jaune d'œuf, saupoudrer de muscade, servir.

N° 244

Rum Julep

Verre n° 9

Mettre dans le verre n° 9 :
1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1/2 verre à liqueur d'eau pour fondre le sucre,
écraser avec une cuillère-pilon quelques feuilles de menthe fraîche, les retirer,
1 verre à liqueur et demi de rhum.

Remplir le verre de glace pilée, adapter un gobelet en argent, frapper fortement, ajuster au milieu du verre une branche de menthe fraîche, garnir d'une tranche d'orange coupée en quatre et fruits de la saison, servir avec chalumeaux.

N° 245

Rum punch

Verre n° 4

Chauffer le verre n° 4 :
1/2 verre à liqueur de sirop de gomme,
4 traits de curaçao,
2 traits de jus de citron,
1 verre à liqueur de rhum,
1 zeste de citron.

Remplir le verre avec de l'eau bien chaude, remuer, saupoudrer de muscade, servir.

N° 246

Rum Sangaree

Verre n° 6

Prendre un gobelet en argent, mettre un peu de glace pilée :

1 cuillerée à café de sucre en poudre.
1 cuillerée à café d'eau pour faire fondre le sucre.
1 verre à liqueur de rhum.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer dans le verre n° 6, saupoudrer de muscade, servir.

N° 247

Rum Scaffa

Verre n° 11

Prendre le verre n° 11, verser doucement sans mélanger :

1/2 verre à liqueur de bénédictine,
1/2 verre à liqueur de rhum,
2 gouttes d'angostura à la surface.

Servir.

N° 248

Rum Sling

Verre n° 10

Faire chauffer le verre n° 10 :

2 cuillerées à café de sucre en poudre,
1 cuillerée à bouche d'eau chaude pour faire fondre le sucre,
le jus d'un quart de citron,
1 verre à madère de rhum.

Remplir le verre avec de l'eau bien chaude, remuer, servir.

N° 249

Rum Smash

Verre n° 3

Mettre dans le verre n° 3 :
1/2 cuillerée à café de sucre en poudre,
1/2 verre à liqueur d'eau pour faire fondre le sucre.
2 feuilles de menthe fraîche, écraser ces feuilles avec une cuillère-pilon, les retirer.
1 verre à liqueur de rhum.

Bien remuer, remplir le verre de glace pilée, mettre une branche de menthe fraîche au milieu, garnir avec fruits de la saison, servir avec chalumeaux.

N° 250

Rum Sour

Verre n° 4

Mettre dans un gobelet en argent un peu de glace pilée :
3 traits de jus de citron,
4 traits d'orange bitter,
4 traits de curaçao,
1 verre à liqueur de rhum.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer dans le verre n° 4, servir.

N° 251

Rum Spider

Verre n° 1

Mettre dans le verre n° 1 un morceau de glace :
4 traits d'angostura bitter,
1 tranche de citron,
1 verre à liqueur de rhum.

Finir avec une bouteille de ginger ale, servir.

N° 252

Rum Toddy

Verre n° 3

Prendre le verre n° 3, y mettre :

1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1 cuillerée à café d'eau pour faire fondre le sucre,
1 verre à liqueur de rhum.

Remplir le verre avec de la glace pilée, mélanger en transvasant d'un verre dans l'autre. servir avec chalumeaux.

N° 253

Rye Whisky Cocktail

Verre n° 5

Prendre le verre à mélange n° 1, mettre quelques morceaux de glace :

3 traits d'angostura,
2 traits de curaçao.

Finir avec du rye whisky, remuer, passer dans le verre n° 5, servir avec zeste de citron, une cerise ou une olive, au goût du consommateur.

N° 254

Rye Whisky Sour

Verre n° 4

Mettre dans un gobelet en argent un peu de glace pilée :

3 traits de jus de citron,
4 traits d'orange bitter,
4 traits de curaçao,
1 verre à liqueur de rye whisky,

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer dans le verre n° 4, servir.

N° 255

Rye Whisky Toddy

Verre n° 3

Prendre le verre n° 3, y mettre :
1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1 cuillerée à café d'eau pour faire fondre le sucre,
1 verre à liqueur de rye whisky.
Remplir le verre avec de la glace pilée, mélanger en transvasant d'un verre dans l'autre, servir avec chalumeaux.

N° 256

Sampson's Knock out

Verre n° 10

Prendre le verre n° 10, remplir à moitié de glace pilée :
1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1 jaune d'œuf frais,
1 verre à liqueur de madère,
1 verre à liqueur de rye whisky.
Remplir avec du champagne, remuer doucement, garnir avec 2/2 tranches d'orange et fruits de la saison, servir avec chalumeaux.

N° 257

Sam Ward

Verre n° 11

Remplir le verre n° 11 de glace bien pilée :
piquer au milieu d'un zeste de citron,
remplir le verre de chartreuse jaune,
3 traits d'angostura à la surface.
Servir sans mélanger avec chalumeaux.

N° 258

Santa Cruz rum Daisy

Verre n° 10

Mettre dans un gobelet en argent quelques petits morceaux de glace :

5 traits de sirop de gomme,
3 traits de marasquin,
3 traits de curaçao,
2 traits de jus de citron,
1 verre à liqueur de rhum.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer en versant dans le verre n° 10, remplir avec soda, remuer, servir avec chalumeaux.

N° 259

Santa Cruz rum punch

Verre n° 7

Mettre dans le verre n° 7 :

2 cuillerées à café de sucre en poudre,
1 cuillerée à café d'eau pour fondre le sucre,
1 verre 1/2 à liqueur de rhum,
1 tranche d'orange coupée en 4 morceaux.

Remplir le verre de glace pilée, adapter un gobelet en argent, frapper fortement, garnir avec des fruits de la saison, servir avec chalumeaux.

N° 260

Santiago Shake up

Verre n° 3

Verser dans le verre n° 3 :

1/2 verre à liqueur de bénédictine,
1/2 verre à liqueur de rhum,
1 verre à liqueur de curaçao sec.

Remplir le verre de glace pilée, mélanger en transvasant d'un verre dans l'autre, servir avec chalumeaux.

N° 261

Saratoga Brace up

Verre n° 10

Mettre dans un gobelet en argent :

2 traits d'angostura,
4 traits de jus de citron,
2 traits d'oxygénée,
2 cuillerées à café de sucre en poudre,
1 œuf bien frais,
1 verre à liqueur de cognac.

Adapter un second gobelet, bien battre, passer en versant dans le verre n° 10, remplir avec un demi-soda, servir avec chalumeaux.

N° 262

Saratoga Cocktail

Verre n° 5

Prendre le verre à mélange n° 1, mettre quelques morceaux de glace :

3 traits d'angostura,
1 trait d'oxygénée,
3 traits de curaçao.

Finir avec cognac et vermouth sec, quantités égales, bien remuer, passer dans le verre n° 5, servir avec une olive.

N° 263

Saratoga Cooler

Verre n° 2

Mettre dans le verre n° 2 quelques petits morceaux de glace :

le jus d'un demi-citron,
2 cuillerées à café de sucre en poudre.

Verser une bouteille de ginger ale, remuer doucement, servir avec chalumeaux.

N° 264

Sauterne Cobbler

Verre n° 10

Remplir aux 3/4 le verre n° 10 de glace pilée :
2 traits de jus de citron,
1 cuillerée à café de sucre en poudre,
4 traits de curaçao.
Remplir le verre avec du sauterne, adapter un gobelet en argent, frapper fortement, garnir de deux tranches de citron et fruits de la saison, servir avec chalumeaux.

N° 265

Scotch Whisky Toddy

Verre n° 3

Prendre le verre n° 3, y mettre :
1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1 cuillerée à café d'eau pour faire fondre le sucre,
1 verre à liqueur de scotch whisky.
Remplir le verre avec de la glace pilée, mélanger en transvasant d'un verre dans l'autre, servir avec chalumeaux.

N° 266

Shandy Gaff

Verre n° 2

Prendre le verre n° 2, le remplir à moitié de :
pale ale (bière anglaise),
une demi-bouteille de ginger ale.
Servir.

N° 267

Sherry Cobbler

Verre n° 10

Prendre le verre n° 10, remplir aux 3/4 de glace pilée
2 traits de jus de citron,

1 cuillerée de sucre en poudre,
2 traits de curaçao.

Remplir le verre avec du sherry sec, adapter un gobelet en argent, frapper fortement, verser quelques gouttes de cherry-brandy sans remuer, garnir avec 2/2 tranches de citron et quelques fruits de la saison, servir avec chalumeaux.

N° 268

Sherry Cocktail

Verre n° 5

Prendre le verre à mélange n° 1, mettre quelques morceaux de glace :

3 traits d'angostura,
2 traits de curaçao.

Finir avec sherry, remuer, passer dans le verre n° 5, servir avec un zeste de citron.

N° 269

Sherry egg nog

Verre n° 5

Mettre dans le verre n° 10 quelques petits morceaux de glace:

2 cuillerées de sucre en poudre,
1 jaune d'œuf,
1 verre à madère de sherry sec.

Remplir le verre avec du lait, adapter un gobelet en argent, frapper fortement, attendre quelques minutes avant de l'enlever, saupoudrer la mousse de muscade, servir avec chalumeaux.

N° 270

Sherry and egg

Verre n° 10

Mettre dans le verre n° 4 un œuf bien frais, remplir avec du sherry secco, servir.

Nota. — Pour préparer cette boisson, il faut mouiller les parois intérieures du verre avec quelques gouttes de sherry secco, afin que l'œuf ne s'y colle pas.

N° 271

Sherry Flip

Verre n° 4

Mettre dans un gobelet en argent un peu de glace pilée :
1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1 verre à liqueur de sherry,
1 jaune d'œuf frais.
Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer en versant dans le verre n° 3, saupoudrer de muscade, servir.

N° 272

Sherry punch

Verre n° 3

Prendre le verre n° 7, le remplir à moitié de glace pilée :
1 cuillerée à café de sucre en poudre,
3 traits de jus de citron,
1/2 verre à liqueur de curaçao,
1/2 verre à liqueur de cognac,
4 traits de marasquin.
Remplir le verre avec du sherry sec, adapter un gobelet en argent, frapper fortement, garnir avec une tranche d'orange et fruits de la saison, servir avec chalumeaux.

N° 273

Sherry Sangaree

Verre n° 7

Prendre un gobelet en argent, mettre un peu de glace pilée :
1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1 cuillerée à café d'eau pour faire fondre le sucre,

1 verre à liqueur de sherry sec.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer dans le verre nº 6, saupoudrer de muscade, servir.

Nº 274

Sherry Spider

Verre nº 6

Mettre dans le verre nº 1 un morceau de glace :

4 traits d'angostura bitter,
1 tranche de citron,
1 verre à liqueur de sherry.

Finir avec une bouteille de ginger ale, servir.

Nº 275

Sherry wine Négus.

Verre nº 1

Faire chauffer :

1 cuillerée à café de sucre en poudre,
un peu d'eau chaude pour fondre le sucre,
1 verre à madère de sherry sec,

Remplir le verre d'eau bouillante, remuer, saupoudrer de muscade, servir.

Nº 276

Silver Fizz

Verre nº 3

Mettre dans le verre nº 10 quelques petits morceaux de glace :

2 cuillerées à café de sucre en poudre,
jus d'un demi-limon ou 1/4 de citron,
1 blanc d'œuf frais,
1 verre à liqueur de gin.

Adapter un gobelet en argent, bien battre, remplir le verre avec eau de Seltz ou soda, remuer, servir avec chalumeaux.

N° 277

Silver Wedding punch

Verre n° 10

Préparer dans un bol en métal, une heure avant de servir :

le jus d'un ananas,
le jus de 2 oranges,
3 cuillerées à bouche de sucre en poudre,
1/4 de bouteille d'eau pour fondre le sucre,
2 verres à madère de crème de vanille,
1 bouteille de porto blanc,
1/4 de bouteille de curaçao blanc,
1/2 bouteille de peach-brandy,
1/2 bouteille de cognac de la Couronne.

Bien remuer, mettre au milieu du bol un morceau de glace d'un kilogramme, 250 grammes de fruits de la saison, faire rafraîchir pendant une heure dans une glacière ou, à défaut, dans de la glace pilée, remuer doucement, sans écraser les fruits, tous les quarts d'heure, verser au moment de servir 2 bouteilles de limonade, servir dans des coupes.

N° 278

Sleeper

Pour 20 personnes

Mettre dans une petite casserole :

2 cuillerées à café de sucre en poudre,
un peu d'eau pour fondre le sucre,
1 verre à liqueur de rhum,
1 verre à liqueur de cognac,
jus d'un demi-citron,
2 clous de girofle,
1 petit morceau de cannelle.

Faire chauffer en remuant, délayer à part un jaune d'œuf dans de l'eau chaude, mélanger le tout, remplir le verre avec de l'eau chaude, retirer les clous de girofle, remuer, servir.

N° 279

Sloe gin Cocktail

Verre n° 15

Prendre le verre à mélange n° 1, mettre quelques morceaux de glace :

3 traits d'angostura,
2 traits de curaçao.

Finir avec sloe gin, remuer, passer dans le verre n° 5, servir avec un zeste de citron.

N° 280

Soda Cocktail

Verre n° 2

Prendre le verre n° 2, mettre un morceau de glace :

4 traits d'angostura bitter,
4 traits de curaçao,
1 zeste de citron,
1/2 bouteille de soda.

Remuer doucement, servir.

N° 281

Soda Lemonade

Verre n° 1

Mettre dans le verre n° 1 quelques petits morceaux de glace :

le jus d'un citron,
2 cuillerées à café de sucre en poudre,
un peu d'eau pour fondre le sucre.

Remplir le verre avec une bouteille de soda, remuer, garnir d'une tranche de citron, servir avec chalumeaux.

N° 282

Soyer au champagne

Verre n° 8

Remplir le verre n° 8 à moitié de glace pilée :

4 traits de jus d'orange,
1/2 verre à liqueur de sirop de grenadine,
6 traits de curaço,
4 traits de marasquin.

Adapter un gobelet en argent, frapper, finir avec champagne, garnir de deux demi-tranches d'orange, servir avec chalumeaux.

N° 283

Square Meal

Verre n° 5

Mettre dans un gobelet en argent un peu de glace pilée :

1 jaune d'œuf,
1/2 verre à liqueur de curaçao,
1 verre à liqueur de ginger brandy.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer dans le verre n° 5, servir.

N° 284

Stone Fence

Verre n° 2

Mettre dans le verre n° 2 quelques petits morceaux de glace :

1 verre à liqueur de rye ou bourbon-whisky.

Remplir le verre avec du cidre doux, remuer, servir avec chalumeaux.

N° 285

Stone Wall

Verre n° 2

Mettre dans le verre n° 2 un petit morceau de glace :

1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1 verre à liqueur de whisky,
1/2 bouteille de soda.

Remuer avec une cuillère, servir.

N° 286

Stout Sangaree

Verre n° 10

Mettre dans le verre n° 10 quelques petits morceaux de glace :

1 cuillerée à café de sucre en poudre,
un peu d'eau pour faire fondre le sucre.

Adapter un gobelet en argent, frapper fortement, remplir le verre avec du Bass et C^os^ stout, remuer, saupoudrer de muscade, servir.

N° 287

Strawbery punch

Verre n° 7

Prendre le verre n° 7, le remplir à moitié de glace pilée :

1 verre à madère de sirop de fraises,
1 verre à liqueur de marasquin,
1 verre à liqueur de cognac.

Adapter un gobelet en argent, frapper fortement, garnir d'une tranche d'orange coupée en quatre, fraises bien mûres pendant la saison, servir avec chalumeaux.

N° 288

Suissesse

Verre n° 2

Prendre un gobelet en argent, remplir à moitié de glace pilée :

1 cuillerée à café de sucre en poudre,
4 gouttes de grenadine,
2 centilitres 1/2 d'oxygénée,
1 blanc d'œuf.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, verser et passer dans le verre n° 2, remplir avec une 1/2 bouteille de soda ou eau de Seltz, servir.

N° 289

Suprême Cordial

Verre n° 6

Remplir le verre n° 6 avec de la glace pilée, verser à la moitié du verre :

suprême mandarine,
finir avec suprême orange.

Piquer dans la glace 2/2 chalumeaux, servir.

N° 290

Tea punch

Verre n° 7

Prendre le verre n° 7, le remplir à moitié de glace pilée :

1/2 verre à liqueur de marasquin,
1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1/2 verre à liqueur de cognac.

Remplir le verre avec du thé très fort, froid, adapter un gobelet en argent, faire mousser, servir avec chalumeaux.

N° 291

Thunder

Verre n° 5

Mettre dans un gobelet en argent un peu de glace pilée :

1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1 verre à liqueur de cognac,
1 jaune d'œuf,
une pincée de poivre de Cayenne.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer dans le verre n° 5, servir.

N° 292

Toison d'or

Verre n° 6

Prendre le verre n° 6, le remplir de glace pilée, verser doucement de la bénédictine à la moitié du verre, finir avec de l'eau-de-vie de Dantzig, servir avec chalumeaux.

NOTA. — Agiter la bouteille d'eau-de-vie de Dantzig avant de verser, pour disperser les parcelles d'or.

N° 293

Tom and Jerry

Tasses à tom and jerry

Chauffer deux tasses à tom and jerry ; dans l'une :

1 cuillerée de sucre en poudre,
1 cuillerée d'eau chaude pour fondre le sucre,
délayer un jaune d'œuf frais,
4 traits de curaçao,
1 bonne pincée d'épices,
2 clous de girofle,
1/2 verre à liqueur de rhum,
1/2 verre à liqueur de cognac.

Bien remuer, retirer les clous de girofle, remplir la tasse avec de l'eau bien chaude, transvaser d'une tasse dans l'autre pour faire mousser, saupoudrer de muscade, servir.

N° 294

Tom and Jerry

en grande quantité

5 livres de sucre en poudre,
1 litre de rhum Saint-James,
1 morceau de cannelle de 3 centimètres,
14 œufs bien frais,
1/2 cuillère à café d'épices,
1 verre à madère de cognac.

Prendre un grand bol dans lequel vous battez les blancs

d'œufs en neige et les jaunes à part jusqu'à ce qu'ils soient liquides, ensuite mélanger ensemble, ajouter les épices et le rhum, épaissir avec le sucre, jusqu'à ce que la mixture ait la consistance d'une pâte légère, prendre le verre n° 3, mettre une cuillère à café de la mixture ci-dessus, remplir avec de l'eau bouillante, râper un peu de muscade, servir.

N° **295**

Touch-me-not

Verre n° 4

Prendre un gobelet en argent, mettre un peu de glace pilée :

jus d'un quart de citron,
1/2 verre à liqueur de cassis,
1/2 verre à liqueur de curaçao,
1 verre à liqueur de rhum.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer dans le verre n° 4, servir.

N° **296**

Vanilla punch

Verre n° 7

Mettre dans le verre n° 7 :

2 cuillerées à café de sucre en poudre,
1 verre 1/2 à liqueur de cognac,
jus d'un quart de citron,
4 traits d'extrait de vanille.

Remplir le verre de glace pilée, adapter un gobelet en argent, frapper fortement, garnir d'une tranche d'orange, servir avec chalumeaux.

N° **297**

Vermouth Cocktail

Verre n° 5

Prendre le verre à mélange n° 1, mettre quelques morceaux de glace :

3 traits d'angostura,
2 traits de curaçao.

Finir avec vermouth sec Martini et Rossi, remuer, passer dans le verre nº 5, servir avec un zeste de citron.

Nº 298

Vie en rose

Verre nº 10

Prendre le verre nº 10, remplir à moitié de glace pilée :

jus d'un demi-limon ou d'un quart de citron,
1/2 verre de grenadine,
1 verre à liqueur de kirsch.

Adapter un gobelet en argent, frapper fortement, verser une 1/2 bouteille de soda, remuer, servir avec chalumeaux.

Nº 299

Wedding punch

Pour 10 personnes

Dans un bol à punch en métal, une heure avant de servir :

le jus d'un ananas,
le jus de deux citrons,
1 bouteille de porto rouge,
1/4 bouteille de curaçao,
1/2 bouteille d'eau,
1/2 bouteille de peach-brandy,
1/2 bouteille de cognac,
2 verres à madère de crème de vanille.

Avec une cuillère, bien remuer, mettre au milieu un morceau de glace de 1 kilogr., ajouter 250 grammes de fruits, cerises, fraises, groseilles, etc. Mettre à rafraîchir pendant une heure dans la glacière, ou, à défaut, dans de la glace pilée, remuer tous les quarts d'heure, sans écraser les fruits; au moment de servir, verser 2 bouteilles de limonade, servir dans des coupes.

N° 300

Whisky Cobbler

Verre n° 10

Prendre le verre n° 10, le remplir aux 3/4 de glace pilée :

2 traits de jus de citron,
1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1/2 verre à liqueur de curaçao doux.

Finir avec du rye ou bourbon-whisky et eau, quantités égales, adapter un gobelet en argent, frapper fortement, garnir de 2/2 tranches de citron et fruits de la saison, verser à la surface 3 gouttes de cherry-brandy (sans mélanger), servir avec chalumeaux.

N° 301

Whisky Collins

Verre n° 2

Mettre dans le verre n° 2 quelques petits morceaux de glace :

le jus d'un demi-citron ;
2 cuillerées à café de sucre en poudre,
1 verre 1/2 à liqueur de scotch whisky.

Remplir le verre avec de l'eau de Seltz ou soda, remuer, servir avec chalumeaux.

N° 302

Whisky Crusta

Verre n° 6

Prendre le verre n° 6, en sucrer les parois en passant légèrement les bords extérieurs sur une tranche de citron, tremper le verre dans le sucre en poudre, ce qui donne une apparence de givre, couper un zeste de citron assez long pour faire le tour de la paroi intérieure du verre, mettre une cerise au fond ; ensuite prendre un gobelet en argent, remplir à moitié de glace pilée :

3 traits d'angostura,
3 traits de marasquin,

3 traits de curaçao,
jus d'un quart de citron,
1 verre à liqueur de rye whisky.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer dans le verre préparé, servir.

N° 303

Whisky Daisy

Verre n° 3

Prendre un gobelet en argent, remplir à moitié de glace pilée :

1 verre à liqueur de sirop d'orgeat,
jus d'un quart de citron,
1 verre à liqueur de rye whisky.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer dans le verre n° 3, remplir avec eau de Seltz, servir.

N° 304

Whisky Flip

Verre n° 3

Mettre dans un gobelet en argent un peu de glace pilée :

1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1 verre à liqueur de rye whisky,
1 jaune d'œuf frais.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer en versant dans le verre n° 3, saupoudrer de muscade, servir.

N° 305

Whisky Flip (chaud)

Verre n° 3

Faire chauffer :

1 cuillerée à café de sucre en poudre,
un peu d'eau pour fondre le sucre,
1 verre de madère de rye whisky.

Délayer à part un jaune d'œuf avec du lait chaud, puis mélanger le tout en transvasant du verre dans le gobelet où l'on a délayé le jaune d'œuf, saupoudrer de muscade, servir.

N° 306

Whisky Flip-flap

Verre n° 4

Prendre un gobelet en argent, remplir à moitié de glace pilée :

1 cuillerée à café de sirop de sucre,
1 verre à liqueur de whisky,
le blanc d'un œuf frais.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer dans le verre n° 4, servir.

N° 307

Whisky Fix

Verre n° 3

Prendre le verre n° 3, y mettre :

1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1 cuillerée à café d'eau pour faire fondre le sucre.
jus d'un demi-limon ou d'un quart de citron,
4 traits de curaçao,
1 verre à liqueur de rye whisky.

Remplir le verre de glace pilée, mélanger en tranvasant d'un verre dans l'autre, servir avec une tranche de citron piquée dans la glace, chalumeaux.

N° 308

Whisky Fizz

Verre n° 3

Prendre un gobelet en argent, mettre un peu de glace pilée :

jus d'un quart de citron,

1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1 verre à liqueur de whisky.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer dans le verre n° 3, remplir avec eau de Seltz, remuer, servir.

N° 309

Whisky and ginger ale

Verre n° 10

Pour servir un whisky ginger ale, prendre le verre n° 10, y mettre un gros morceau de glace.

Déboucher une bouteille de ginger ale, la placer dans un porte-soda, passer au consommateur avec une bouteille de scotch whisky.

N° 310

Whisky and Honey

Verre n° 3

Mettre dans le verre n° 3 :
1 cuillerée à café de miel,
1 verre à liqueur de whisky, rye ou bourbon, au goût du consommateur.

Servir avec un autre verre d'eau glacée à côté.

N° 311

Whisky Julep

Verre n° 9

Mettre dans le verre n° 9 :
1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1/2 verre à liqueur d'eau pour fondre le sucre, écraser avec une cuillère-pilon quelques feuilles de menthe fraîche, les retirer,
1 verre 1/2 à liqueur de rye whisky.

Remplir le verre de glace pilée, adapter un gobelet en argent, frapper fortement, ajouter au milieu du verre une branche de menthe fraîche, garnir d'une tranche d'orange

coupée en quatre et fruits de la saison, servir avec chalumeaux.

N° 312

White capsule « Highball »

Verre n° 10

Pour servir un « white capsule » Highball, prendre le verre n° 10, y mettre quelques morceaux de glace.

Déboucher une bouteille ou une demi-bouteille de soda et passer le tout avec la bouteille de whisky « white capsule » au consommateur.

N° 313

Whisky punch (chaud)

Verre n° 4

Faire chauffer :

1/2 verre à liqueur de sirop de gomme,
4 traits de curaçao,
2 traits de jus de citron,
1 verre à liqueur de whisky,
1 zeste de citron,

Remplir le verre avec de l'eau bien chaude, saupoudrer de muscade, servir.

N° 314

Whisky Rickey

Verre n° 3

Mettre dans le verre n° 3 deux ou trois petits morceaux de glace :

1 cuillerée à café de sucre en poudre,
jus d'un demi-limon ou un quart de citron,
1 verre à liqueur de rye whisky.

Finir avec eau de seltz, remuer, servir avec chalumeaux.

N° 315

Whisky Sangaree

Verre n° 3

Prendre un gobelet en argent, mettre un peu de glace pilée :

1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1 cuillerée à café d'eau pour faire fondre le sucre,
1 verre à liqueur de rye whisky.

Adapter un autre gobelet, frapper fortement, passer dans le verre n° 6, saupoudrer de muscade, servir.

N° 316

Whisky Scaffa

Verre n° 11

Prendre le verre n° 11, verser doucement sans mélanger :

1/2 verre à liqueur de bénédictine,
1/2 verre à liqueur de rye whisky.
2 gouttes d'angostura à la surface.

Servir.

N° 317

Wisky Sling

Verre n° 10

Mettre dans le verre n° 10 quelques petits morceaux de glace.

1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1 cuillerée d'eau pour faire fondre le sucre,
1 verre à liqueur scotch whisky, jus d'un quart de citron.

Adapter un gobelet en argent, frapper fortement, finir avec eau, remuer, servir avec chalumeaux.

N° 318

Whisky Sling (chaud)

Verre n° 10

Chauffer le verre n° 10 :

2 cuillerées à café de sucre en poudre,
1 cuillerée à bouche d'eau chaude pour fondre le sucre,
jus d'un quart de citron,
1 verre à madère de scotch whisky.

Remplir le verre avec de l'eau bien chaude, remuer, servir.

N° 319

Whisky Smash

Verre n° 3

Mettre dans le verre n° 3 :

1/2 cuillère à café de sucre en poudre,
1/2 verre à liqueur d'eau pour faire fondre le sucre,
2 feuilles de menthe fraîche, écraser les feuilles avec une cuillère-pilon (les retirer),
1 verre à liqueur de whisky.

Remuer, remplir le verre de glace pilée, y mettre au milieu une branche de menthe verte, garnir avec fruits de la saison, servir avec chalumeaux.

N° 320

Whisky Spider

Verre n° 1

Mettre dans le verre n° 1 un morceau de glace :

4 traits d'angostura bitter,
1 verre à liqueur de rye whisky,
1 tranche de citron.

Finir avec une bouteille de ginger ale, servir.

N° 321

White Heather

Verre n° 10

Prendre le verre n° 10, le remplir à moitié de glace pilée :

2 cuillerées à café de sucre en poudre,
1 verre à liqueur de rye ou bourbon whisky.

Remplir avec du lait, adapter un gobelet en argent, frapper fortement, attendre quelques minutes, saupoudrer de muscade, servir avec chalumeaux.

N° 322

White Plush

Verre n° 2

Présenter au consommateur le verre n° 2 et la bouteille de rye whisky, afin qu'il se serve à discrétion, ensuite remplir son verre avec du lait bien frais.

Cette consommation est connue en Amérique depuis nombre d'années sous le nom de White Plush.

N° 323

White Whisky Plush

Verre n° 10

Prendre le verre n° 10, le remplir à moitié de glace pilée :

1/2 verre à liqueur de curaçao,
1/2 verre à liqueur de sirop de sucre,
1 verre 1/2 de scotch whisky.

Remplir le verre avec du lait, adapter un gobelet en argent, frapper fortement, attendre quelques minutes avant de retirer le gobelet, servir avec la mousse et chalumeaux.

N° 324

Xérès punch

Pour 30 personnes

Préparer dans un bol en métal, une heure avant de servir :

2 cuillerées à bouche de sucre en poudre,
1 verre à madère de crème de vanille,
2 bouteilles de xérès,
1/4 bouteille de cognac de la Couronne,
2 verres à madère de curaçao blanc.

Remuer, couper une orange en tranches minces, 5 tranches de citron, 2 tranches d'ananas, 250 grammes de fruits frais, faire rafraîchir dans une glacière, ou, à défaut, mettre le bol dans de la glace pilée, remuer tous les quarts d'heure, doucement pour ne pas écraser les fruits, servir dans des verres à madère.

N° 325

Young fellow

Verre n° 10

Pour servir un « young fellows », prendre le verre n° 10, y mettre quelques morceaux de glace.

1 verre à liqueur de peach brandy,
1/2 bouteille de soda,
1 tranche d'orange, servir avec chalumeaux.

N° 326

Zenith Cooler

Verre n° 1

Remplir à moitié le verre n° 1 de glace pilée :

4 centilitres de sirop d'ananas,
1 verre à liqueur de gin.

Verser dessus, en remuant doucement, une 1/2 bouteille d'eau Montmartel, garnir avec une tranche d'ananas coupée en quatre, servir avec chalumeaux.

N° 327

Zaza Cocktail

Verre n° 5

Mettre dans un gobelet en argent un peu de glace pilée :

2 traits Pepson bitter,
1/2 verre de gin,
1/3 verre vermouth Turin.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer dans le verre n° 5, servir avec une cerise.

Tous droits réservés.

Paris. – Société française d'Imprimerie et de Librairie.